Овсянников Александр

блог дауншифтера

КУХНЯ

Записки повара

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Дауншифтинг – новое слово в русском языке, но не жизни. Всегда находились смельчаки, которые решались – шли за мечтой, неслись, отринув прошлые заслуги и карьеру.

Немногие способны распрощаться с привычной жизнью для того, чтобы приблизиться к мечте. Овсянников Александр всегда хотел быть поваром, но жизнь складывалась совсем по-другому. Однако перед лицом страшного диагноза он решил последовать за мечтой и стать поваром в 38 лет.

Трогательная история о том, как можно стать шеф-поваром за три года, трудясь и учась, не покладая рук.

- Александр Овсянников
  -
  -
  - Хочу найти себя и раскрыть свой талант
  - В Новосибирске. Я принял важное решение учиться на повара
  - С чего начать и где начать?
  - Хочу попасть в «Адскую кухню»
  - В Москве. Учеба
  - Из куска мяса можно сделать кулинарный шедевр
  - Я уже в мире высокой кухни
  - Трудно, тяжело, но мне очень нравится!
  - Я поставил маленький личный рекорд
  - Я так счастлив!
  - Мой фирменный рецепт: мойва, припущенная с овощами
  - Приучаться к российскому разгильдяйству я не хочу
  - Я следую не разуму, а интуиции
  - Кейтеринг. Когда работаешь в бешеном ритме, как машина, – это потрясающее ощущение!
  - Моя спецодежда: не люблю поварские сабо, кроссовки – лучший выбор
  - Сбросить 36 кг можно за полгода, даже работая поваром
  - Вчера в двух шагах от меня ужинал Иван Ургант
  - Чтобы найти самого себя, мне снова надо стать кадетом
  - К кафе подъехал Харатьян и напрягся
  - Второй час ночи. Я приехал домой со смены
  - То я чувствую себя гениальным поваром, то

бездарностью
- Труд поваров тяжелый, как у летчиков
- Подать 12 горячих блюд (а они все разные), нужно в один момент
- Онтопсихология менегетти перевернула мою жизнь с головы на ноги
- Я хочу немецкие кованые ножи
- Шрамы и ожоги не просто трудовые, а цена обучения
- Обязательно научусь разделке хамона
- На кухне ресторана. что едят сами повара
- Здравствуй итальянская кухня!
- Невероятно: повара могут в моменты отдыха посидеть на табуретках!
- Наши клиенты приезжают поужинать на майбахах и бентли
- Освоил эквилибристику со сковородками
- Паста – это не дешевые макароны
- Пытаюсь разобраться – неужели я только сейчас начал жить своей собственной жизнью?
- Закончился этот сумасшедший и удивительный год
- Вот и 2012 год
- Мой блог становится популярным
- Детские сосиски
- Самая главная мечта – это сон!
- На всех ямках правильной дороги господь подложит соломки
- Поиски жилья в Москве. Аферисты
- В блог мне написали, что из меня ничего не выйдет, потому что я, как белка, скачу по ресторанам
- Выбор: вернуться в Новосибирск к семье или остаться в Москве?
- Как найти работу повару
- Со вчерашнего дня я холостой. Готовлю лагман и чахохбили
- Отвык знакомиться с девушками. А в юности считался гулякой
- Лучше голодным быть. Чем есть с кем попало
- Прощай депрессия!
- Приличный повар хорошо приготовит при любых условиях
- Приличный повар хорошо приготовит при любых условиях
- Конец трудовой недели на новом месте
- Работа пищевых технологов сродни работе

парфюмеров
- Вводим продукты с новыми вкусами
- 8 марта. Нарезал кучу разных цветов из черной редьки. Окрасил их бета-каротином
- Хочу изучить японскую кухню, а то, кроме суши, ничего не знаю
- Съемки рекламного ролика с фут-дизайнерами
- Готовлю новые блюда
- Мой рецепт шашлыка:
- Фуд-стилист каждую рисинку на экране выравнивает пинцетом
- Работаю в лаборатории как фуд-стилист
- Резаная лапша провинции Шаньси
- Резаная лапша провинции Шаньси
- Новый продукт – пельмени быстрого приготовления
- Когда есть любимая работа, то и без солнца светло!
- Участвую в конкурсе на замещение должности шеф-повара в ресторане
- Фестиваль Омнивор 2012
- Придумай сто блюд из яиц и получи колпак шеф-повара
- С днем победы! Или праздничные шашлыки
- Первый рабочий день после праздников
- У повара не голова, а тело начинает за тебя думать и все размеренно делать
- Классический салат «цезарь» цезаря кардини
- Неудачная дегустация, или хреновый повар!
- Расчет по-московски, или к черту все планы!
- Холостяцкий завтрак
- Сунь – проникновение
- Здравствуй Питер!
- Мой любимый нож
- Первый день лета, первая ночь на новом месте
- Витрина ресторана «Мясная голова»
- Маленькое поварское счастье
- Вчера я ночевал под мостом, а сегодня сижу с вами в этом ресторане!
- Три смены подряд по 14–15 часов
- А о чем же мой блог?
- Английский мне понадобился: А что, повара не могут кроме сковородок ничего знать?
- К чему стремлюсь? А главное… счастлив ли я?
- День рождения повара
- Смена прошла по-настоящему!

- Тренинг по красному вину
- Новая работа, новые планы
- Первый день на новой работе. Молекулярное меню
- Второй день на новой работе, а уже запара!
- «Три негра, двое педалей!»
- Профессия повара глазами обывателей
- Пела Татьяна Буланова, стол ломился от яств
- Есть три степени защиты гостя от косяка повара!
- Как одним движением косточку крыла от мяса зачистить
- Попал в аварию, но в штате меня оставили
- Едолечение. Что едят повара у себя дома
- Форма повара – это уважение к гостю
- Поварская аптечка
- Как похудеть на 50 кг за 8 месяцев
- Рука срослась, но работы снова нет
- Детские мечты
- Обкатываю свой новый, свежий кистевой сустав
- Почему поварам нужно приходить на работу раньше всех…
- Смотрю новый сериал на СТС «Кухня»
- Поиск работы в Питере осенью
- Работа на мизерной кухне
- Все события подталкивают меня быть управляющим
- Новая работа – сытная кухня с большими порциями
- 1,5 года назад я не думал о таком повороте!
- Ресторатора ноги кормят
- Будет день и час, когда мне повезет!
- Большая часть пролетариата считает, что быть начальником круто
- Планы до весны, или безумные мечты «Юного» ресторатора
- 8 Месяцев без одного выходного, и 11 лет без отпуска
- Ура! Отпуск!
- «Будда запах этого супа почувствовал, и перепрыгнул китайскую стену»
- Много о плове, или что дает повару опыт профессиональной кухни
- Немного китайской кухни
- О поварской форме
- Ресторанное образование, или спасибо ресторанному критику Борису!
- Как я (на самом деле мы) открывали ресторан
- История с моим рестораном

- Антикварная суббота
- Ресторанчик будет в формате львовских Кнайп
- Я узнал, насколько сложен ресторанный бизнес
- Отсчет пошел. День первый.
- День второй. «Мы тут красим, белим…»
- День третий. Запара на кухне
- День открытия
- Батярская кнайпа. Десять дней после открытия
- Батярская кнайпа. Первая рецензия ресторана
- Самая долгая дорога домой
- Жизнь в 40 лет…
- Крупном холдинге
- Прощай офис, здравствуй кухня!
- Ресторан «Любовь» – 3 дня до открытия
- Ресторан «Любовь». Ночь перед открытием
- Ресторан «Любовь». открытие
- У меня первый выходной
- Рецензия ресторанного критика Бориса
- До свидания работа, здравствуй отпуск!
- Юбилей. Три года моему блогу

Александр Овсянников
Кухня. Записки повара

© Овсянников А., текст
© ООО «Издательство АСТ»

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

©Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес (www.litres.ru)

* * *

Здравствуйте, меня зовут Александр Овсянников. В августе 2011 года я начал вести блог в ЖЖ под названием «Как начать учиться на повара в 38 лет, чтобы через 3 года стать известным шеф-поваром» http://timbudy.livejournal.com/.

Дело в том, что именно в 38 лет я решил круто изменить свою жизнь, начать все с начала и доказать себе и всем моим родным, знакомым, друзьям, что начать жизнь с нуля не поздно ни в каком возрасте. Я уехал из Новосибирска в Москву, а потом в Петербург, и здесь – в Питере – я сейчас и живу. Но обо всем по порядку – в моем дневнике.

Хочу найти себя и раскрыть свой талант

7 августа 2011, 14:10

Каждый человек с самого детства обладает несколькими талантами. Но далеко не все находят себя в жизни. Чаще всего люди всю жизнь занимаются не тем, от чего получают удовольствие, и в чем талантливы. Я решил найти себя в 38 лет. Об этом процессе я и буду рассказывать.

В Новосибирске. Я принял важное решение учиться на повара

18 августа 2011, 13:45 дня

Еще в 3 года я знал, что хочу летать и стать летчиком. Чуть позже – что не просто летчиком, а военным летчиком – истребителем, а потом – космонавтом. То есть вся жизнь до 45 лет у меня была полностью расписана и понята.

Имея перед собой четкую цель, я начал к ней идти осознанно. С раннего детства я себя закалял, обливаясь холодной водой (до сих пор не болею простудными заболеваниями), занимался спортом, читал книги об авиации, о выживании человека в экстремальных условиях и отлично учился. Поскольку я не был из семьи военных, да и жил в сельской местности, шансов поступить в Высшее военное авиационное училище летчиков было очень мало. Поэтому в 15 лет я поступил в Свердловское Суворовское Военное училище.

Успешно его закончив, я без экзаменов поступил в Армавирское ВВАУЛ. После 2 курса, немного полетав на учебном истребителе в 1992 году, когда армия распадалась и авиация была без топлива и без полетов, я решил уволиться. Попробовал поступить в Актюбинское училище гражданской авиации, но Актюбинск уже в Казахстане, и обучение платное… В общем, понял, что с авиацией у меня не получится связать свою жизнь, и приехал в Новосибирск. Там поступил в Сибирскую Академию государственной службы, на новую тогда специальность PR-менеджера.

Во время учебы родился сын, пришлось все время очень много работать, чтобы прокормить семью, так как помочь мне было некому, родители нищие (после развала Союза все обанкротились) в Киргизии, а я тут. И пошло и поехало. Кем я только не работал, каким бизнесом только не занимался, пытаясь прокормить свои семьи. Но никогда не получал удовольствия от своей работы, от самого процесса. В студенчестве немного работал женским мастером в салоне, процесс мне нравился, я вообще люблю работать руками, но статус парикмахера меня раздражал.

И вот мне 38 лет, я разведен, у меня нет ни работы, ни бизнеса, ни денег. Руки опущены, но я хочу все начать заново, для того, чтобы быть счастливым и довольным своей жизнью. А для этого необходимо самое главное – заниматься любимым делом, и

получать удовольствие от работы каждый день.

У меня есть одно хобби, я очень люблю готовить еду и принимать гостей. Детство я провел в Средней Азии, пару лет жил в Китае, а мои мама и бабушка отлично готовили русскую и среднеазиатскую кухни. Все это научило меня неплохо готовить тюркские, китайские и русские блюда, более того, я придумал много своих и даже разработал для себя универсальную систему здорового питания, в которой собрал все лучшее из того, что знаю.

Очень часто мои друзья во время застолья, когда с удовольствием ели, говорили, что мне нужно стать шеф-поваром своего ресторана. Я всегда отшучивался, говоря, что это к пенсии. Но недавно задумался: а почему нет?

Я решил стать шеф-поваром. В 38 лет. Может, это и поздно и у меня нет никаких шансов, но я хочу попробовать. Сейчас я заканчиваю все дела в Новосибирске, и уезжаю в Москву. Сначала сниму комнату, и пойду на курсы повара-профессионала, потом начну работать помощником повара в ресторане, и параллельно учится на других курсах повышения квалификации повара. Потом буду учить разные кухни на других курсах, и с помощника повара переходить на должность повара.

С чего начать и где начать?

18 августа 2011, 22:32 вечера

Первым вопросом для меня стал: «С чего начать?» – вторым: «Где начать?» Покопавшись в Интернете, я решил сначала закончить курсы поваров, чтобы сразу получить 4-ый разряд повара-универсала и начать работать в известном ресторане. Обязательно в известном, со сложной кухней. Вариант провести пару лет в дешевой столовке или кафе мне не подходит. Хотя это тоже важная школа, но не для моих 38 лет. Буду согласен, если меня возьмут помощником повара.

Вариант вполне реальный, учитывая то, что я настроен показать себя еще во время учебы на курсах, плюс – я обладаю довольно большим опытом переговоров с первыми лицами крупных российских компаний, так что договориться самому с шеф-поваром о работе я вполне смогу.

Для начала узнал, какие курсы есть в Москве по доступным ценам. Нашел курсы со стоимостью обучения в группе 15000 руб. Пять дней занятий по 6 часов. По окончании обучения на курсах поваров-кулинаров слушателям, успешно прошедшим аттестацию, выдается Свидетельство установленного образца с присвоением квалификации повара 4-ого разряда. Курсы проводят лучшие шеф-повара России, получившие золотые медали и признание на чемпионатах Европы и мира.

Главное найти деньги на дорогу и первые месяцы жизни в Москве, а для этого я могу только продать машину. И желательно, до конца августа, ведь надо успеть приехать в Москву до начала занятий 2–3 сентября.

Понемногу прощаюсь с друзьями в Новосибирске, но суть нового плана не рассказываю даже родственникам, просто говорю, что еду учиться в Москву новой профессии, а дальше работать по этой специальности. Не хочу слушать кучу «умных» аргументов против моего плана, ведь люди устроены так, что критиковать других легче, чем что-то сделать самому.

Смотрю по телевизору все кулинарные программы, даже ненавистный мне «Кулинарный поединок». Вчерашняя передача меня очень огорчила, увидел известного шеф-повара в возрасте 23 лет. Да, где мои 23 года? Попробую вспомнить. В 23 года моему старшему сыну Елисею уже 2 года, я заместитель директора крупной фирмы по международным перевозкам и таможенному оформлению, купил свою квартиру, летом мы с сыном летали в Болгарию, первый раз его покатал на лошади. Время бежит. Сейчас сыну 17 лет, а мне 38! Но я в себя верю.

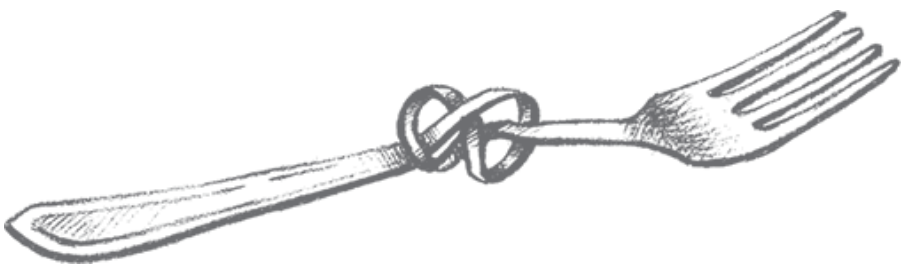
Хочу попасть в «Адскую кухню»

5 сентября 2011, 9:05 утра

Вчера уже начались занятия поварских курсов в Москве. На эту дату я не попал. Машина так и не продана, пока покупатели ездят и смотрят. Жду.

Жаль, конечно, что так не быстро все происходит… На днях смотрел телевизор и случайно переключил канал на РЕН-ТВ, и увидел рекламу «Адской кухни». «РЕН ТВ начинает кастинг поваров, которые осмелятся попробовать свои силы в самом популярном в мире кулинарном проекте – «Адская кухня» (Hell's Kitchen). Адский шеф Арам Мнацаканов готов встретить претендентов на 3 000 000 рублей и гордое звание лучшего повара России».

Очень интересный проект для меня, довольно привлекательная возможность для начала работы. Отправил свою анкету. Почитал отзывы о прошедшем украинском проекте. Жестко, с матами и оскорблениями. Мнацаканов по замыслу продюсеров (без «дерьма» на экране рейтинга не будет) унижает участников. Но лично меня это не страшит. Либо делай все правильно, либо получай по заслугам. На мою самооценку это сильно не повлияет, очень бы хотел дождаться вызова. Это отличная школа, плюс уже трудоустройство и небольшая известность. Жду….



23 сентября 2011, 17:53 дня

Получил сегодня залог за машину. Завтра получу остальное. Честно говоря, последнее время совсем упал духом, все не решается и не решается. Начал думать, что все делаю не правильно, в смысле моего решения. И друзья посмеиваются надо мной. Мысли начали мучить изнутри. В общем, духовно почти сдулся. Но все решается, и в понедельник я буду в Москве. За это

время сбросил на правильной сбалансированной диете 10 кг.

В Москве. Учеба

27 сентября 2011, 20:13 вечера

Пишу уже в Москве. 25 сентября получил все деньги за машину, тут же купил билет на Москву и утром следующего дня был уже в Москве. Прямо с корабля на бал. Оставил вещи в камере хранения на Павелецком вокзале, и, быстро нырнув в метро, добрался до метро Театральная, где проходят курсы Московского Дома Ресторатора.

Первый день – теория. В группе 8 человек, трое мужчин и пять женщин. Естественно, я самый старый в группе. И единственный не москвич. Занятия первого дня пролетают мгновенно, наверное, потому, что все очень интересно для меня. Выхожу из учебного центра и начинаю осматриваться, я – в тридцати метрах от Красной площади. Как быстро все изменилось в моей жизни. Одни сутки, и все совсем по-другому….

Отучился три дня, все думают, что я поваром в ресторане работаю. Прошел медкомиссию на медицинскую книжку. Снял комнату в двухкомнатной квартире с бабушкой в районе Бирюлево (м. Царицыно). Всего за 10 тысяч рублей. Мне везет. Добираюсь до учебы в центре за 45 минут, для Москвы это очень быстро.

Вчера и сегодня, кроме теории, была практика. Нарезка овощей вчера, а сегодня – разделка и приготовление курицы.

Перед тем как начать занятия я подумал, чему можно научить человека за неделю? Оказалось, что очень многому. Полдня теории, полдня практики дают удивительные результаты. Я лично всю жизнь учусь кулинарии, но тут за четыре дня узнал так много важных вещей. К примеру, не имея базового обучения, я прекрасно разделывал рыбу, будучи самоучкой и уже с набитой многими повторениями рукой. Но когда мне дали базовые знания, у меня открылись глаза, как все легко и просто, и быстрее моих прошлых затрат на эту операцию.

…Сегодня я открыл для себя соусы. Не то чтобы я раньше их не готовил и не умел. Но когда тебе дают основу – два базовых соуса (основной белый и основной красный) – и на их основе за короткое время при помощи разных добавок около десяти разных соусов, я влюбился в сам продукт. Какие нюансы вкуса! Столько моментов! Я чувствовал себя сегодня сомелье, только не по винам, а по соусам.

А учит нас всему этому Валентина, она отличный педагог. Наверное, в моей жизни с самого детства не встречалось таких учителей. В общем, можно сделать первый вывод на моем пути: «Если ты движешься по своему проекту, то Господь создает на твоем пути запасы ресурсов, финансовых, информационных, людских, да и просто удачи». Только двигаться и принимать решения нужно интуитивно.

Из куска мяса можно сделать кулинарный шедевр

30 сентября 2011, 10:42 утра

Последний день занятий. Грустно, что все уже заканчивается. Никогда в жизни не получал такого удовольствия от учебы. С понедельника начинается стажировка в ресторане. Я выбрал единственный из списка ресторан с шеф-поваром иностранцем.

Почему я хотел поработать именно у иностранца? Потому что мне рассказывали, что у иностранных шеф-поваров такие жесткие требования к поварам, что очень сложно работать, но я хочу научиться именно жестким стандартам, чтобы всю жизнь им следовать.

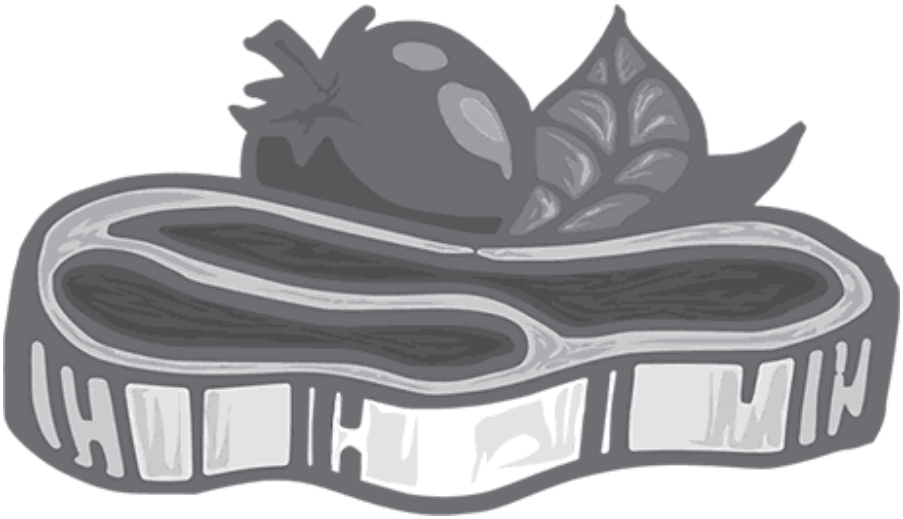
Ресторан «Прайм 21» на Арбате. Это известный стейкхаус, где, судя по рекламе, знают, как превратить кусок мяса в кулинарный шедевр.

«Для приготовления стейков я использую только американскую говядину бычков породы Блэк Ангус, откормленных зерном, поскольку за счет их малой подвижности у них внутри мышечных волокон образуются нежные жировые прослойки, – объясняет шеф-повар Гарбус Самуэль. – Такая говядина, называемая мраморной, в процессе приготовления получается более нежной и сочной, чем мясо бычка травяного откорма и, как говорят сами американцы, что «для такого мяса зубов не нужно».

Для приготовления стейка, который сохранит свою сочность и аромат в «21PRIME» используют профессиональную закрытую печь «Хоспер» на древесном угле, способную доводить температуру до 700 градусов, что позволяет «шоковым» способом образовать на куске мяса твердую корочку, предотвращающую вытекание сока. Только так можно приготовить мясо шести степеней прожарки – от почти сырого Blue до поджаристого WellDone.

«Кроме традиционных стейков таких, как «Рибай стейк», «Стриплойн» или «Филе миньон», стейкхаус «21PRIME» приготовил для своих гостей кое-что особенное, – гласит реклама. – К их числу можно отнести и «Виски Стейк», который фламбируется с использованием виски Jack Daniels прямо у вашего стола, и стейк «Портерхаус» весом 1300 грамм, который идеален для компании, и, безусловно, стейк из мраморной говядины породы Вагиу-Кобэ, самого нежного и дорогого…»

Не хотел сразу начинать с мясного ресторана, но это тоже интересно. В понедельник у меня собеседование с шеф-поваром, со вторника стажировка.



Я уже в мире высокой кухни

5 октября 2011, 00:41 ночи

С начала моего повествования прошло всего 1,5 месяца. Но как много изменилось в моей жизни. Вчера я первый раз был в ресторане, в котором придется работать – «Прайм 21». Пока ждал менеджера в зале, посмотрел меню цены за блюдо от 2 до 5 тысяч. Посетители, естественно, под стать ценам. Собеседование прошло быстро, су-шеф Дима (помощник шеф-повара, являющийся вторым лицом кухонной команды. Обычно отвечает за выполнение план-графика работ, по мере необходимости оказывает помощь поварам-специалистам различных постов и замещает шеф-повара в его отсутствие. Относится к категории руководителей. Контролирует персонал на кухне, разрабатывает меню, ведет первичную документацию, закупает и контролирует качество продуктов. – *Ред.)* сказал: «Выходи завтра к 12.00. С собой иметь профессиональную одежду и головной убор». Вот так очень просто и быстро, и я уже в мире высокой кухни. Когда я говорил с менеджером Ингой, узнал, что у них есть две вакансии поваров.

Естественно, после выхода из ресторана я позвонил друзьям и близким и похвастался.

Трудно, тяжело, но мне очень нравится!

4 октября 2011, 00:55 ночи

Сегодня знаменательный день в моей жизни. Я первый раз работал поваром на кухне ресторана. Многие говорят, что нужно сначала день отработать на профессиональной кухне, чтобы понять для себя, сможешь или нет. Так вот я себе сразу ответил: «Смогу!» Трудно, тяжело, но мне очень нравится. Это мое!

Атмосфера очень дружелюбная, все повара горячего цеха – мужчины. У шефа два су-шефа: Дима и Андрей. Горячий цех делится на зону Соте (соусы, гарниры, некоторые блюда полностью), куда я попал в первый день, и на зону гриля (печь на дровяном угле), и выдачу. Первым моим наставником в зоне Соте стал повар Саша. К 17:00 подошел второй – Денис. Ребята молодцы, все показывают и рассказывают, дают реальные задания. Работал целый день, почти без остановки, чему очень рад. На гриле работает Вова, к 17:00 подошел и сменил его Саша. Сам шеф Гарбус тоже немного готовил, поскольку сегодня он с су-шефами разрабатывал новые блюда.

Кроме меня, есть еще три практиканта: Артем (работает уже 2 недели и его уже берут на работу), Паша недавно стажируется, и сегодня позже меня пришел на стажировку Вадим (обратите внимание на это имя, с Вадимом будет связана большая часть моей поварской жизни, и он значительно повлиял на все эти три года. – *Авт.*), он сразу встал на гриль. Говорит, что работал до этого в ресторанах, с шеф-поварами французом, итальянцем и тунисцем.

С Артемом мы сразу сошлись. Он возрастом около 30-ти. Бывший системный администратор, решивший заняться любимым хобби профессионально. Грамотный парень, многое уже знает, я тоже у него учусь. Минус одна вакансия. То есть, теперь нас трое практикантов на одно место повара. Теперь все зависит от меня.

Я поставил маленький личный рекорд

6 октября 2011, 00:00 ночи

У меня сегодня особая радость. Поставил маленький личный рекорд. На третий день стажировки мне предложили работу поваром (не помощником, о чем я и мечтать боялся, а тут сразу поваром) в зону Соте горячего цеха. Мне сказали, что обычно, если есть вакансия в ресторане (а ее на момент стажировки может и не быть, не будут же увольнять для тебя человека), то лучшим стажерам предлагают работу в конце двухнедельной стажировки, мне предложили на третий день. Неимоверно счастлив, как ребенок!

На самом деле, предложили еще вчера, просто я не въехал сразу. Вчера су-шеф спросил, где я работаю. Я сказал: сейчас тут в зоне соте. Он говорит, а вообще где работаешь? Ответил, что безработный. Причем, про себя подумал: «Какая ему разница?» А сегодня во время банкета (270 американцев, пьяных в дупель), оба су-шефа меня подозвали, и говорят: «Хочешь работать у нас?» Ответил коротко: «Да!» – а внутри себя еле сдержал желание подпрыгнуть от радости. Не поверите, у меня таких ярких и волнительных ощущений лет с 19 не было.

Более того, я и хотел попасть в зону соте. Это самое сложное, но в тоже время самое интересное место на кухне. На нас все соусы, гарниры и часть основных блюд и сложных супов, плюс сложная заготовка. Именно туда я и хотел попасть. И о чудо! Именно туда и попал. Кроме этого есть холодный цех – салаты и десерты и Хоспер/Джоспер (JOSPER) – это такая плита – печь на углях, в которой жарят стейки. Хотя со временем я хочу поработать во всех цехах.

Еще раз хочу подчеркнуть: каждого человека Господь создает с определенным проектом, под который Он создает все таланты человека и все ресурсы для достижения успеха. Я даже мечтать в конце августа не мог об этом! А мне уже предложили работу! Чудо? Нет, просто, наконец-то, я начал двигаться по своему проекту! И у каждого человека есть свой удачный и счастливый проект, причем каждый о нем знает, но в угоду общественному мнению и навязанным миром стереотипам мы каждый раз идем на компромисс с самим собой и в итоге остаемся у разбитого корыта, и клянем Бога за то, что Он нам не помогает и не слышит наши молитвы. А Он все слышит, только дает нам удачу и успех там, где наше место в жизни, а не там, где мы действуем для всеобщего спокойствия.

Я так счастлив!

7 октября 2011, 23:14 вечера

Сегодня пятница, мне дали два дня выходных перед работой. Я приехал домой к 22:00, зашел в магазин, купил бутылку сухого красного вина и сыра (мой любимый маленький бри и тильзитер), пришел домой, сижу и отмечаю три события:

– мою будущую работу,

– покупку фотоаппарата,

– и просто то, что я очень счастлив и доволен жизнью.

Ноги гудят после смены, спина ноет, а мне так хорошо! Прямо петь хочется, даже какие-то стихи в голову лезут. Всем желаю счастья и Божей милости!

Мой фирменный рецепт: мойва, припущенная с овощами

8 октября 2011, 15:47 дня

Я очень люблю китайскую кухню и в последнее время разработал несколько вариантов приготовления пищи на основе двух самых главных способов приготовления в Китае: обжаривание в масле в сковороде вок и приготовление на пару. Только я их совместил, что дало мне возможность создавать очень быстро вкусные, а главное, полезные и здоровые блюда.

Смысл очень простой, сначала я нарубаю овощи брусочками (желательно в форме параллелепипедов, так принято в Поднебесной):

– стебель сельдерея,
– корень сельдерея,
– репчатый лук, нарезанный дольками,
– лук-парей,
– пекинская капуста,
– сладкий перец,
– перец чили,
– проростки маша.

Все это довольно схематично, но можно использовать любые овощи, например, цуккини с морковкой и луком.

Раскаляем вок. У меня в Москве сейчас Вока нет, поэтому я использую глубокую сковороду с толстым дном. Наливаю туда масло, ставлю на горячую плиту и жду, пока масло сильно раскалится. Потом частями (в зависимости от жесткости самих овощей) забрасываю их в масло и быстро обжариваю, интенсивно помешивая их лопаткой, буквально 1–2 минуты. Потом поливаю все соевым соусом и сверху выкладываю мойву (также использую треску, хека или лососевые, только предварительно снимаю филе и нарезаю кусочками 3 на 3 см), сверху слегка сбрызгиваю соевым соусом, посыпаю молотым черным перцем и нарубленным чесноком, убираю огонь и закрываю крышкой сковороду. Через 2 минуты рыба готова. Можно подавать. Все готовится очень быстро и просто.

Приучаться к российскому разгильдяйству я не хочу

11 октября 2011, 13:07 дня

Сегодня последней день моей стажировки в ресторане «21 Прайм», но я не работаю, взял выходной. В понедельник я должен выходить в смену уже не как стажер, а как повар с зарплатой 25 тысяч рублей. Для начала неплохо, ведь я ожидал 10–15 тысяч максимум. А 25 тысяч уже что-то, 10 тысяч за комнату, остается 15 тысяч на жизнь, для одного человека вполне достаточно. Но…

Я решил сменить ресторан. Со стороны, возможно, и глупо, но для меня это необходимо. Объясню почему. Я приехал в Москву не для заработка, а для получения кулинарного образования, поэтому место работы для меня не место заработка, а место получения образования.

За две недели стажировки я вник в кухню и структуру. Оказалось, что в ресторане нет жестких стандартов, которым я хочу научиться и привыкнуть на всю поварскую жизнь, как к Уставу в армии. Каждый из четырех поваров зоны соте готовит по-своему, причем даже по весу блюд, например, по технологической карте картофеля фри идет на бургер 130 грамм. А один повар закидывает 150 грамм, а су-шеф требует 200 грамм (остальные повара, вообще, на глаз накидывают). Смотрю, как на моих глазах су-шеф готовит рыбный кейк во фритюре. Тут же аналогичный заказ. Закидываю во фритюр, повар соте кричит: «Ты что делаешь, нужно на сковороде жарить!» И таких примеров много. Из четырех поваров только один наклеивает даты на заготовки и следит за сроками, остальным по барабану.

Короче говоря, это место не для меня, поскольку с самого начала приучаться к российскому разгильдяйству я не хочу. Да и коллектив, на самом деле, не тот, в котором можно расти. Все парни позиционируют себя в жизни пролетариатом, работягами. Для них работа в горячем цеху не творчество, а труд для хлеба насущного такой же, как и у станка на заводе. Причем почти все повара работали су-шефами и шефами, у одного, самого взрослого (около 50 лет), даже была своя столовая. Но никто не хочет расти. Исключение – те люди, которые попали после курсов Московского Дома Ресторатора. Например, повар холодного цеха Паша, он 1,5 месяца работает, молодой парень, приехал из Самары, бывший менеджер сетевых брендов, решивший сменить профессию. Кстати, стажера Артема (бывшего сисадмина, про

которого я писал ранее) на работу не взяли, а другой стажер помоложе, Паша, бывший старший лейтенант милиции, скорее всего, останется, так как я в понедельник не выхожу.

(Тогда это было моим субъективным мнением желторотого повара, который взял на себя право судить и оценивать. Со временем, после значительного опыта, я совсем по другому оценил ресторан «21 Прайм» и его шеф-повара. Система организации работы поваров на маленькой кухне, для такого числа посадок в зале, система хранения и заготовки блюд, там была самая лучшая из всех заведений, где я работал, и я до сих пор с уважением и благодарностью вспоминаю свой первый ресторан! – *Авт.*)

Я следую не разуму, а интуиции

12 октября 2011, 12:15 дня

В последнее время я следую не разуму, а интуиции. Я с рождения двухполушарный, то есть у меня развиты оба полушария, я писать могу обеими руками, в школе мне легко давались как точные науки, так и гуманитарные, да и образования у меня два: техническое (военное авиационное училище) и гуманитарное (PR-менеджер, по сути – журналистика). Поэтому с самого детства моя логика борется с интуицией. Я всегда думал, что нужно все продумывать на несколько ходов вперед, как в шахматах. Но это не верно, самое главное в людях, данная нам природой от рождения как инстинкт самосохранения, – интуиция. Вот сейчас я и следую своей интуиции.

…С первого дня, несмотря на восторг от первых дней работы, я чувствовал внутренний дискомфорт на работе. Со вторника в голову полезли мысли, что ресторан мне не подходит. А в последние два дня меня прямо тянуло периодически в курилку, как раз в то время, когда там были люди, которые, испытывая ко мне симпатию, давали мне закрытую информацию о ресторане, которая предоставила мне возможность принять окончательное решение.

Я взял выходной и решил поискать работу в ресторанной сети Аркадия Новикова. Нашел в Интернете их сайт, позвонил в отдел персонала и мне предложили работу в новом ресторане на Петровке, д. 5 – «Минсельхоз». Он расположен в Берлинском доме, в шаговой доступности от Кремля, на Петровке. Там используют самые полезные фермерские продукты, выращенные в экологически чистых районах России и мира. «Ресторан рассчитан на гостей разного возраста и достатка, – говорится на его сайте, – манты из баранины по 40 руб. за шт, судак с картофельным пюре за 550 руб., ножка кролика с рагу из белой фасоли за 750 руб., фаршированный краснодарский перец за 400 руб. и домашняя лапша за 300 руб. Также в меню – множество закусок и деликатесов: нежнейшее сало, хамон нескольких видов, осетрина горячего копчения, пармская ветчина и копченый окорок. Ингредиенты для коронного десерта нашего ресторана – земляничного пирога – поставляются хозяином заведения, и по совместительству фермером, Аркадием Новиковым.

А вот биография шеф-повара Сергея Батукова. Он родился в Дрездене. Все свое детство провел в Омске. Учился в колледже на

технологическом факультете, окончил институт, получил образование инженера-технолога. Мама Сергея очень любила и любит готовить, в чем сын ей с удовольствием помогал. Со временем Сергей проникся любовью к приготовлению пищи и решил заниматься этим профессионально. Девиз Сергея: «По жизни стремиться учиться и познавать новое!» Сергей поддерживает свой девиз и постоянно посещает курсы повышения квалификации в Школе «Эколь Гастрономик», г. Париж, в ресторане «Элендароз», г. Париж, ресторане «Бокюз», г. Леон, в институте Поля Бокюза, г. Леон. Профессиональный опыт Сергея Батукова – 12 лет. Ресторан «Ностальжи», ресторан Apartments, ресторан Mix tour, ресторан Segafredo (в должности бренд-шефа), центр кулинарного мастерства «Эксклюзив», центр кулинарного мастерства VIP Masters. Сергей готовил блюда для первых лиц нашего государства, таких как Владимир Путин, Дмитрий Медведев. Среди его мероприятий Саммит Большой восьмерки в Санкт-Петербурге, 60-летие победы и многое другое.

Поговорил с ним по телефону. Съездил на встречу… И в который раз убедился в правильности русской пословицы: «Под лежачий камень вода не течет», – и что нужно постоянно двигаться вперед, и все получишь. Встретился с шеф-поваром. Выхожу на работу в понедельник. Парень мне очень понравился, ресторан – выше всяких похвал. Новая работа – на Театральной площади.

Кейтеринг. Когда работаешь в бешеном ритме, как машина, – это потрясающее ощущение!

15 октября 2011, 1:18 ночи

Только что я вернулся домой с первого оплаченного дня в Москве. Я за день заработал 2000 рублей. Есть такой способ подработки под названием кейтеринг – это выездные банкеты. То есть кейтеринговая компания нанимает поваров и официантов для банкета какого-нибудь заказчика.

Я случайно встретил Вадима, который часто выезжает на выездные банкеты, и он предложил мне тоже поучаствовать, я согласился. Компания-организатор «Улей», кстати, очень правильное название, учитывая, как работают 40 поваров на банкет на 2300 человек в бешеном ритме. Вадим предварительно мне сказал, что сегодня я под его патронажем, но если буду работать плохо, они меня на работу (и в свою базу) не возьмут. На пятый час работы, су-шеф меня к себе позвал и спросил: давно ли я работаю по кейтерингу? Ответил, что нет (хотя был в первый раз), записал мой телефон, узнал мой график в ресторане и сказал, что они хотят меня приглашать на банкеты. Мой такой маленький успех даже привел к мурашкам по спине! Как мне это все нравится! Конечно, это не высокая кухня, но когда ты работаешь в таком бешенном ритме, как машина (которая знает, что делать в каждую долю секунды), это потрясающее ощущение! А какие повара вокруг работают?! Просто загляденье!

Как я люблю свою работу!

В чем заключается работа повара на банкете?

Все начинается с работы грузчиком, все заносится в помещение. Все термобоксы заправляются поддонами с блюдами. Кстати, это очень интересная технология. Часть компактных конвектавтоматов подогревают блюда, а потом все из них достают и закладывают в термобоксы. И так чередуется целый день до выдачи. Гости гуляют в огромном зале.

Организуется рабочее место – по центру огромной кухни выставляются столы, вокруг шпильки и рейки (шпилька – это такая этажерка для поддонов, рейки – это пластиковые ящики).

Короче говоря, это новый этап моей школы кулинарии. Сегодня меня ждали на встречу в ресторане мои друзья из Новосибирска (которые давно переехали в Москву), но

освободился я очень поздно и не попал на встречу. Но я не жалею. Мне этот опыт был очень нужен. Да и 2000 рублей не лишние. В общем, работа повара – не заработок нефтяного магната, но на жизнь всегда можно заработать. С голода не помрешь.

Моя спецодежда: не люблю поварские сабо, кроссовки – лучший выбор

16 октября 2011, 20:39 вечера

Сегодня съездил на старую работу в «Прайм», забрал рабочую одежду.

Вот набор повара: куртка с брюками, кроссовки на пружинящей подошве Nike AIR MAX, это беговые кроссовки и для работы 12 часов на ногах это самое то. Повара одевают специальные поварские сабо с открытой пяткой, но мне это не подходит, кроссовки – лучший выбор. Потом – компрессионные гольфы, бейсболка (с непокрытой головой на кухне нельзя), пластырь для порезов и клей БФ от ожогов. С этим я еду завтра на стажировку в «Минсельхоз». В «21 Прайм» переговорил с Пашей, поваром холодного цеха. Хороший парень, я ему предложил работу в ресторане Новикова, он от счастья даже дар речи потерял. Как раз у него завтра-послезавтра выходной и он выходит с нами на новую стажировку. На самом деле, для повара недостижимая мечта сразу попасть в такой ресторан.

…Я понял, что последние два месяца моей жизни я начал заниматься дауншифтингом. Бросил все в своей жизни, приехал в Москву и начал работать поваром в свое удовольствие.

Как пишут в справочниках, «дауншифтинг» (англ. downshifting – переключение автомобиля на более низкую передачу, а также замедление или ослабление какого-либо процесса) – термин, обозначающий жизненную философию «жизни ради себя», «отказа от чужих целей».

Это социальное явление целенаправленного осознанного спуска по социальной иерархии. Ключевой момент, порождающий дауншифтинг – это ценностный конфликт между целями, навязываемыми обществом – карьера, богатство, статус, – и внутренними ценностями – самопознание, хобби, общение с близкими и т. д. Дауншифтер осознает иллюзорность навязываемых целей, так как чем больше материальных благ приобретается, тем больше хочется. При этом проблема не столько в статусе и богатстве, сколько в том, какую цену за них зачастую приходится платить в обществе: стрессы, болезни, отсутствие свободного времени, семейные конфликты. Выбором дауншифтера является осознанный отказ от участия в «крысиных бегах», что влечет снижение материального дохода и зачастую воспринимается в штыки близкими и обществом. В награду дауншифтер получает внутренне удовлетворение от жизни, возможность заниматься любимым делом, жить так, как хочется.

Сбросить 36 кг можно за полгода, даже работая поваром

19 октября 2011, 15:05 дня

Сегодня утром посмотрел на себя в зеркало и решил чуть подробнее описать еще один процесс, который развивается в моей жизни. А точнее это работа с лишним весом. Сейчас я вешу 94 кг. Всего лишь в апреле этого года я весил 130 кг. С момента как я опять начал питаться сбалансированно и правильно, увеличил кардио нагрузки, ушло 36 кг. И процесс продолжается.

Суть питания заключается в нескольких правилах:

– питание по группе крови: у меня 3 группа крови, и есть продукты, которые мне показаны, а есть, которые вредны;

– углеводы ем только долгоусвояемые (рис, бобовые), избегаю мучного, картофеля, не ем сладкого, иногда мед, и потребляю их до обеда;

– не ем после 19:00;

– ем в основном рыбу (иногда мясо), много овощей;

– снизил потребление соли, только немного соевого соуса;

– не ем в приготовленном виде морковь и свеклу, только в сыром.

Причем это не жесткие правила. Если сильно хочется мучного, могу съесть. Только не чаще 1–2 раз в неделю. Из спиртного – только сухое вино. И не много.

В принципе все. Из нагрузок – к ежедневной зарядке по утрам с гантелями или эспандером добавил ежедневные пешие прогулки, плюс 120 приседаний каждый день, в метро по эскалаторам всегда поднимаюсь пешком. Кроме лишнего веса (цель всего процесса была не в нем), у меня пришло в норму артериальное давление, совсем недавно оно стреляло до 200, сейчас я даже таблетки 2 месяца не пью. Пришел в норму холестерин и сахар в крови, ушла одышка и появилась легкость.

Вчера в двух шагах от меня ужинал Иван Ургант

20 октября 2011, 16:12 дня

Первый выходной после четырех смен в ресторане «Минсельхоз». Честно говоря, устал ужасно. Но доволен и счастлив. Моя жизнь течет по нужному мне руслу. В первый же день стажировки наш шеф предложил мне работать поваром. В общем, уже четыре дня я работаю поваром официально. Как я и хотел, меня поставили поваром верхнего (есть еще и нижний, так как кухня расположена на двух этажах) горячего цеха, на первой линии. То есть, первая линия находится прямо в зале, и я вижу гостей (очень редко, правда, так как за смену голову поднять от сковородки почти не получается), звучит музыка, и в редкие минуты затишья я могу посмотреть на людей, для которых готовлю. О большем я и мечтать не мог. В ресторан ходят много знаменитостей, не хочу их перечислять, но вот, к примеру, вчера в двух шагах от меня ужинал Иван Ургант с женой, поел и купил с собой банку нашего варенья. Такое место работы мне больше нравится, чем когда ты всю смену находишься в каменном мешке нижнего цеха и не видишь, кроме поваров, никого.

Концепция ресторана заключается в том, что заведение делает упор на продукты, поставляемые фермерами. Само название «Минсельхоз. Фермерский ресторан будущего» говорит само за себя. В зале находится импровизированный базарчик, где выставлена продукция наших поставщиков, которую можно купить и унести с собой, либо попросить, чтобы из выбранных вами продуктов вам повара ресторана приготовили блюдо по вашему рецепту.

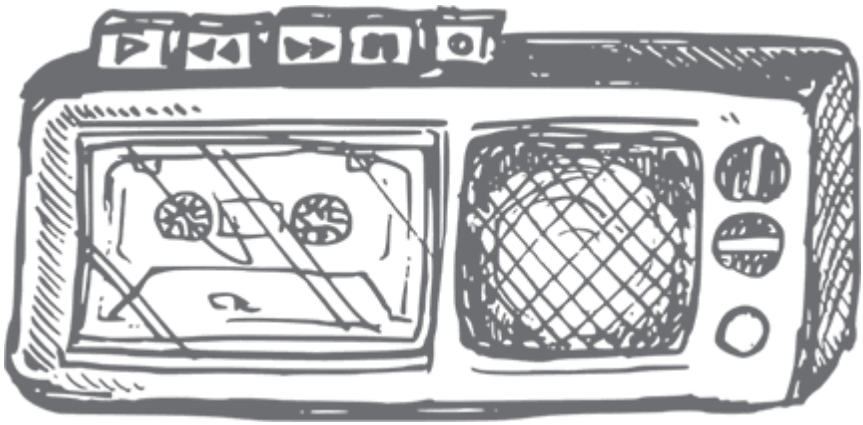
Под новым названием ресторан работает всего месяц. Официальное открытие через неделю. Презентацию будет вести Тимур Родригез. Постоянно идет раскрутка ресторана. Каждый день фотографы, журналисты. Сам Аркадий Новиков появляется очень часто, подходит к первой линии и разговаривает с поварами.

…На стажировку в понедельник мы вышли втроем: я, Артем и Паша начинающий повар холодного цеха из Прайма. В первый день была запара, и Пашу поставили на первую линию, меня в горячий цех нижнего этажа, а Артема на заготовку. Артем расстроился, не стал слушать аргументы, отпросился пораньше и больше не появился. Мы с Пашей были в восторге от работы и

шефа. На второй день я был на первой линии, Паша поработал на заготовке. А со среды нас поставили в смены. Мы с Пашей на первую линию, но в разные смены, ему нужно было еще среду и четверг отработать в Прайме перед увольнением. Он выходит сегодня в смену в «Минсельхоз». Более того, шеф говорит, что людей не хватает, приводи еще. Я позвонил Вадиму, который брал меня на кейтеринг, и оказалось, что я позвонил в нужный момент, он остался без денег и без работы. И вчера прямо с формой приехал и сразу вышел на работу. Он отличный опытный повар и понравился шефу. Так что нас в ресторане уже трое.

Коллектив мне очень понравился, все ребята очень чуткие. Основной костяк у Сергея с ранних его ресторанов, мои земляки из Киргизии, все с Оша (в следующих постах я опишу подробно, почему так много узбеков и киргизов работает в ресторанах Москвы). В моей смене су-шеф Виталя, парень лет 33, отличный повар и психологически комфортный для меня человек. Повара: Бахтияр (киргиз) и Алексей. Это первая линия, плюс парни нижнего цеха, девушки холодного цеха и ребята в цехе заготовки. Плюс один джосперщик, ведь у нас готовят потрясающие шашлыки, и один мантышник, готовит манты и самсу с чебуреками, причем лепит все прямо в зале между столами. Они узбеки: Рафик и Бек.

Вчера был международный день повара. Нас с утра поздравили всех и подарили всему коллективу по два батончика Сникерс.



Чтобы найти самого себя, мне снова надо стать кадетом

23 октября 2011, 1:36 ночи

Сегодня только что вернулся со смены. Воскресенье – это санитарный день. Но он проходит не так как ПХД (парко хозяйственный день) в армии. Повара не забросили свою работу и убирают территорию. Все идет своим чередом, гости в зале делают заказы, печи горят, все готовится, но параллельно нужно сделать генеральную уборку на кухне: вымыть все стены, столы, плиты, холодильники и пол. Короче говоря, аврал! Натрудился так, как не работал последние лет двадцать.

Но во время этой работы мне в голову приходили мысли, что это со мной уже было. И потом я понял… Да, действительно, 23 года назад, на первом курсе Суворовского училища это все уже было. Наряды по столовой, авралы, ПХД. Но тогда мне было 15 лет, все было впереди, и хоть я и казался себе уже взрослым мужчиной, я был, в сущности, еще ребенком. А сейчас мне 38 лет…

В течение всей взрослой жизни мне периодически снятся похожие сны. Что я уже взрослый, попадаю опять на первый курс СВУ, и мне, взрослому дядьке, нужно опять заново пройти те вещи, которые остались далеко позади. И я никогда не мог понять суть этого сна. Само ощущение, которое было во сне, было двояким. С одной стороны, радость от того, что я опять в родных пенатах, с другой – разочарование, что я вроде как уже майор (подполковник, полковник), а мне приходится быть кадетом-первокурсником.

Раньше я не уделял внимание снам, даже сонники не смотрел. Но именно эти сны всегда наводили меня на размышления, о чем эти сны? И вот сегодня я все понял! Господь через мое подсознание во время сна говорил со мной. Он говорил, что я иду не по тому пути, вне зависимости, какое сейчас у меня звание (социальный статус, доход и т. д.), мне нужно опять начать все сначала простым кадетом-первокурсником, чтобы найти самого себя. И ведь, действительно, сегодня я в жизни ощутил переживания того сна.

Да, как важно внимать своим снам. Через них с нами говорит Бог! И хоть мы не Христы и Моисеи, он так же говорит с нами через сон. Эх, жаль, что я не услышал Его раньше, пусть не лейтенантом или капитаном моей жизни, но хотя бы майором,

начать жизнь заново, и, сбросив «генеральские лампасы» (моих стереотипов и социальных предрассудков, да и просто возраста), надеть кадетскую гимнастерку.

Но, как бы то ни было, я сейчас в кадетских погонах, и все опять сначала, и они мне в пору, а главное – я счастлив!

К кафе подъехал Харатьян и напрягся

24 октября 2011, 21:59 вечера

Сегодня по делам был в «Вог Кафе». Честно говоря, служебные помещения его меня поразили: такое пафосное заведение, а для персонала условия не лучше, чем в столовке. Бухгалтерия, вообще в каких-то подсобках без окон. Странно это все. Когда такие доходы со среднего чека ресторана, нужно хоть немного условия труда улучшать. Ведь кухня – это место, где создаются не только вкусовые шедевры, но и энергетические, то есть пища, приготовленная с любовью, дает положительную энергию человеку, который ее потребляет, а пища, приготовленная со злостью на хозяина за маленькую зарплату, обшарпанные стены подсобок – какую? Все поняли. Все это я по крупицам собираю в своей голове для концепции моих будущих ресторанов. Первое, с чего я начну, – это оптимальные помещения для всех цехов кухни, идеальная эргономика всего, и идеальная отделка подсобных помещений.

…Кстати, пока подходил к кафе, подъехал Харатьян и начал парковаться, увидел в моих руках фотоаппарат и напрягся. Я с улыбкой его зачехлил и пошел дальше, а Дмитрий, расслабившись, улыбнулся мне в ответ, все-таки поставил машину и пошел обедать.

…27 октября будет официальное открытие нашего ресторана, приглашено много звезд. А 28 октября состоится долгожданное открытие Большого театра, а так как он находится от нас в двух шагах, то в пятницу нам достанется: все рестораны в округе будут забиты под завязку. Но для меня это будет еще одним уроком «адской» кухни.

Второй час ночи. Я приехал домой со смены

28 октября 2011, 2:48 ночи

Второй час ночи. Я приехал домой со смены. Сегодня прошло открытие ресторана «Минсельхоз», причем довольно успешно. Было очень много именитых гостей, на сцене выступал Тимур Родригез. Закончили работу в 24.00. Но шеф и су-шефы остались до конца с руководством, собственниками и их гостями. Нас эта участь миновала. Надеюсь, в завтрашнюю пятницу (уже сегодняшнюю), в день открытия Большого театра, мы не будем расходиться до середины ночи, поскольку в выходные ресторан работает до последнего гостя. Как обычно, бывает один-два столика, которым совсем не хочется уходить из ресторана вовремя. Жду, что вся публика завтра будет театральная и сдержанная.

То я чувствую себя гениальным поваром, то бездарностью

30 октября 2011, 17:56

Смена в день открытия Большого театра выдалась удачной. И заказы были нормальные. Су-шеф даже отпустил домой в 23.30, хотя в зале были гости, а наш ресторан работает в выходные до последнего.

Хочу немного рассказать про свои ощущения на кухне. В течение всей смены, а это 13 часов, у меня возникают разные ощущения, причем диаметрально противоположные. То я чувствую себя гениальным поваром, который все умеет и все знает, то чувствую себя бездарностью и задаю себе вопрос: «Что я тут делаю?» Непросто, конечно. Очень многое открываю для себя заново.

Была даже мысль уйти из верхнего горячего цеха вниз в заготовку, чтобы хорошо научиться разделывать мясо и рыбу, и стать настоящим профессионалом, пройдя все стадии кухни. Но у нас принято помогать друг другу, и часто свободные повара горячего цеха спускаются вниз в заготовку на помощь заготовщикам. Поэтому я параллельно буду осваивать особенности заготовки, это очень важно для повара, знать и уметь делать на кухне все. Возможно, даже пойду в график 4/2, то есть 4 смены работать, а 2 – отдыхать, и как раз 2 смены работать в горячем цехе, а две в заготовке, так я быстрее всему научусь. Но пока я в графике 2/2 и упахиваюсь как бобик. Думаю, через неделю смогу сменить график. В общем, так уставать как раньше перестал. К концу смены даже ноги почти не болят уже. Да человек, как таракан, ко всему привыкает.

Сегодня посмотрел по Интернету первую серию «Адской кухни», которая транслировалась в Украине. Кухня там действительно адская. Очень жесткий Мнацаканов, роль у него такая, всех унижать. Хотя все выволочки он делает за дело, никого не оскорбил попусту. Я вполне смогу все это стерпеть. Тем более и приз стоящий 3 миллиона рублей, и работа поваром в новом ресторане Мнацаканова. Съемки начнутся в ноябре в Киеве, я отправил кучу заявок на сайт программы, но мне пока не звонили и не писали. Жду. Очень хочу попасть на программу, такая школа сильная. Посмотрим, нужно ли Богу мое участие в программе, или это не мой путь?

Труд поваров тяжелый, как у летчиков

5 ноября 2011, 1:40 ночи

Вчерашняя смена праздничного дня выдалась не просто жаркой, а по-настоящему «адской»! С 11:00 до часа ночи полный зал. В ресторане после открытия аншлаг, народ валит лавиной. Сам хозяин Новиков бывает почти каждый день. Короче говоря, досталось нам вчера. В таком ритме всю смену я еще не работал, даже воды хлебнуть было некогда. Если честно, я после вчерашней смены, так зауважал поваров, как когда-то зауважал военных летчиков, о труде которых узнал на своей шкуре. Тяжелый труд и не видный со стороны.

Действительно, это крепкие, работящие и терпеливые люди, труд которых никогда (или почти никогда) не ценится. Обычно, если гостю все нравится, он благодарит чаевыми официанта, а человек, который в бешеном ритме готовил 5–6 блюд одновременно и приготовил их изумительно, так и остается неизвестным и без благодарности. Но тем не менее он так и будет продолжать потрясающе готовить, не смотря на усталость, ритм и нагрузку, чтобы вам было вкусно и приятно в заведении, куда вы пришли отдохнуть.

И если когда-нибудь вы будете в восторге от вечера в ресторане и от вкуса блюда, которое вам принес официант, и как всегда захотите его отблагодарить за то, что он всего лишь принес и унес от вас тарелку, вспомните о том незримом поваре, которого вы не видите, но который старался сделать для вас потрясающее блюдо в том каменном мешке. И который получает мизерную зарплату, на которую кормит семью, работая по четырнадцать-пятнадцать часов на ногах. И тогда лучше через официанта вызовите повара и поблагодарите его. Хотя бы словами. Поверьте, повар будет счастлив от ваших слов.

…Вчера я понял, что я могу быть поваром. И у меня получается. Я уже многому научился, и хотя гораздо большему мне еще нужно учиться, я уже что-то могу. Я работаю как полноценный повар, которого никто не дублирует, я ни разу не подвел коллектив своей смены. Что меня лично очень радует. Ведь в ресторане все готовится коллективно, один делает само блюдо, другой (это я) – гарнир и соус, а также суп, третий все выкладывает на тарелку, украшает, пробует окончательно, так как отвечает за блюдо головой (это как раз работа су-шефа) и

отдает официанту заказ. Причем су-шеф еще и руководит всем процессом, так как все компоненты блюда готовятся по-разному и имеют разное время приготовления, а к моменту подачи все должно быть готово в один момент. На самом деле, готовить сложное праздничное блюдо дома на кухне и готовить десятки и сотни блюд в ресторане – это совсем разные технологии и подходы. Но все это очень интересно.

На днях в ресторане появился молодой стажер Рома. Разговорившись с ним, я узнал, что он сын богатого финансиста из Уфы, ученик 11-ого класса школы, который мечтает стать известным поваром. Рома учился на элитных кулинарных курсах, где преподавал наш шеф-повар, а в свои каникулы прилетел на стажировку в ресторан. После школы он собирается в Париж на учебу в Le Cordon Bleu («Кордон Блю») – это самая престижная кулинарная школа в мире.

Очень талантливый парень, влюбленный в кулинарию. Причем, поработав с нами в таком бешеном ритме в горячем цехе, он не разочаровался, а еще больше захотел приблизиться к своей мечте. Представьте, ребенок богатых родителей вместо того, чтобы все каникулы ходить по клубам и тратить папины деньги, провел все каникулы с 12 дня до 12 ночи на кухне ресторана, работая вместе с профессиональными поварами. Восторгаюсь таким отношением к жизни! Рома – ты большой молодец! (Кстати, мы все время поддерживали с Ромой отношения, он уже закончил свою учебу в Париже. – *Авт.)*

Очень тяжело добираться до дома, работая до 24:00, пока доезжаю до метро Царицыно, маршрутки до Восточного Бирюлева уже не ходят, а автобус ходит один раз в 50 минут. Хотел переговорить с шефом, чтобы он мне график изменил по времени и добавил больше смен, чтобы на всех позициях поработать, а он меня сам с ноября поставил в график 3/1, т. е. 3 рабочих дня, а 1 – выходной. Причем меня единственного поставили в график не до 12 ночи, а до 11. Теперь я на час раньше всей смены буду уходить домой, а в выходные, когда мы работаем до последнего гостя, я не буду задерживаться до поздней ночи, что само по себе уже очень приятно, и удобно добираться без накладок домой. В общем, все само собой складывается для меня так, как нужно, даже без больших усилий.

Подать 12 горячих блюд (а они все разные), нужно в один момент

6 ноября 2011, 17:03 дня

Сегодня единственный выходной, так как я работаю в графике 3 рабочих дня, а 1 – выходной. Хочу написать о людях, с кем я работаю. Для начала опишу свою смену на первой линии горячего цеха.

Нас работает в смене четверо. Главный в смене – су-шеф Виталя, его задача принять заказ у официанта, точно распределить задачи между поварами, связать все с курсами подачи (это, например, когда суп отдаем вперед, это первый курс, потом идет два горячих, это второй курс, и может быть шашлыки третьим курсом). И если с супом все просто, я один его наливаю, кипячу в маленьком сотейнике, добавляя бульон (сливки, если это крем суп), соль-перец, и довожу «до вкуса», отдаю Витале, а он уже наливает все в тарелку, украшает, добавляет, если нужно, гренки и отдает официанту.

А вот с горячим сложнее. Например, рыбу обжаривает на сковороде, запекает на саламандре Алексей или Бахтияр, я готовлю соус и грею гарнир, например, картофель пюре, – и поскольку время приготовления рыбы, соуса и гарнира разное, для того чтобы все было готово в одно время, нужно идеальная взаимосвязь всех поваров в смене. Это не учитывая того, что заказов может быть 5–6 параллельно, а то и 12, как на прошлой неделе. Тогда был небольшой банкет, и сложность в том, что подать все 12 горячих блюд (а они все разные), нужно в один момент.

Теперь расскажу о самих ребятах. Витале, су-шефу, лет 30, он работал в разных ресторанах и поваром и су-шефом. Закончил кулинарный колледж. Очень грамотный повар и отличный су-шеф. Энергичный, общительный парень.

Еще в нашей смене работает мой земляк из Киргизии из Оша – Бахтияр, он давно работает с нашим шеф-поваром, и тот его привел в этот ресторан сразу, как сюда пришел.

Бахтияр с Алексеем готовят основные блюда, только Алексей приходит раньше всей смены к 9 утра, и уходит раньше нас. Баха, как мы его называем, – повар с большим стажем, очень хороший парень. Я лично не могу наглядеться, когда наблюдаю за его работой. По сути, он настоящий флегматик, спокойный, как удав, но во время запары все делает четко, быстро и без суеты,

профессиональными и отточенными движениями. Знает всю отдачу блюд, то есть сервировку на тарелке и, когда Витали нет на раздаче, он его заменяет. Баха строит дом в Оше, работает, как и все киргизы (а их у нас много, особенно девушек в котломойках, коренных цехах и холодном цехе) работает 3/1. Рассказывает мне, что они с друзьями снимают двухкомнатную квартиру, в которой живут 12 человек. Друзья все в основном повара. В Москве очень много поваров-киргизов, именно с Оша, как в прочем и узбеков оттуда. Со времен войны между киргизами и узбеками в Оше в начале 1990-ых никому там не живется хорошо – ни тем, ни другим. И хоть память тех событий, когда вырезали целые семьи и с той, и с другой стороны, еще свежа, работать им приходится вместе. Причем ошские узбеки мне рассказывали, что им, этническим узбекам, получить разрешение на работу в Узбекистане намного сложнее, чем в России. Да и местные узбеки их не любят и не принимают. Вот так война разделила два родственных народа на два лагеря и сделала их жизнь несчастной.

У Бахи есть младший брат Данияр, тоже отличный повар, он работает в другой смене, а в третий день на заготовке.

Данияр успел отслужить 2 года в киргизской армии срочную и еще 2 года – по контракту в погранвойсках. Но стало очень туго и пошел работать поваром, а потом его друг привез с собой в Москву, где он работал в разных ресторанах, хотя отдельно от Бахтияра. И только в «Минсельхоз» они пришли работать вместе.

Теперь про Алексея. Очень интересный парень, закончил сначала пищевой колледж, потом заочно институт по специальности управление персоналом. Работал и поваром, и официантом, и менеджером ресторана. Пока у нас работает поваром. Увлекается охотой, следующей весной собирается на русский север на 1,5 месяца охотиться на полярных гусей. Очень всем интересуется и любит поговорить.

Онтопсихология менегетти перевернула мою жизнь с головы на ноги

8 ноября 2011, 1:49 ночи

Сегодня я расскажу человеке, незаслуженно неупомянутого в моем блоге. Хотя вся история, описанная тут, началась именно с него.

Зовут его Дмитрий Мясников, это очень умный, профессиональный топ-менеджер, но главное, большой мой друг! Он тоже бывший военный, который во время голодных 1990-х был вынужден уйти со службы и нырнуть в бешенные потоки свободного рынка. Стал отличным управленцем, в данный момент он является генеральным директором крупного мясокомбината.

А вот с чего история эта началась. В августе, я понял, что перспектив в Новосибирске у меня почти нет. Да и здоровье начало подкачивать, началось воспаление моей лимфосистемы (глупый врач меня напугал онкологией и скорой кончиной). С женой мы уже с мая не жили вместе, жизнь почти потеряла смысл. И я решил откликнуться на многочисленные предложения Димы приехать к нему в гости. Думал: поеду, попьем водки, поговорим, может, что с работой будет. Хотя на самом деле ехал прощаться: тот веселый доктор мне нарисовал не больше полгода жизни.

В Челябинске Дима меня встретил, сказал, что поговорил на счет меня со своим собственником предприятия, и тот готов после собеседования взять меня на работу коммерческим директором с очень большой зарплатой, плюс огромный бонус. То, что я управленец с большим стажем, да и еще отличный продавец с опытом проведения многочисленных тренингов по маркетингу для менеджеров, Дима прекрасно знал. Он только правильно подал все собственнику, поэтому вопрос получения работы был практически решен. Но собственник должен был приехать через неделю.

Дима – занятой человек, как генеральный директор предприятия он работает ежедневно до 9 вечера, выходной только в воскресенье. Поэтому ежедневно он был на работе, а вечерами мы выходили в ночной караоке-клуб, где выпивали, и я слушал потрясающие песни в исполнении Дмитрия. Он, ко всему

прочему, замечательно играет на гитаре и поет.

Однажды мой друг дал мне посмотреть тренинги новой системы мироощущения. Она называлась онтопсихология. Причем он сам не рекламировал мне эту систему, просто дал и все. Если бы начал ее расписывать в ярких красках, я бы не стал читать. Дело в том, что я всю жизнь занимаюсь самообразованием, в поисках смысла жизни я почел множество книг, от «Богатого и бедного папы» с «Аутотренингом» В. Леви до «Кастанеды» и «Евангелия». Не было и полгода в моей жизни, чтобы я не увлекся новой теорией. И именно в этот момент, когда я знал, что мне жить осталось полгода, семья развалилась, у меня ничего нет, и все эти теории мне так и не помогли, – и пришел к этому моменту в жизни с таким удручающим багажом… Если бы он начал убеждать меня, что это то, что мне нужно, я просто послал бы его подальше, и даже не взглянул на эту информацию. Но он просто дал и все….

Днем делать нечего, и я начал сначала смотреть тренинги бизнес-мастера, основанные на онтопсихологии Менегетти, а потом и читать самого Менегетти. И плавно втянулся, и в моем сознании начало все переворачиваться с ног на голову, я начал понимать суть и причины всех своих жизненных ошибок, и понимать, что именно я делал не так, и что мне нужно делать, чтобы все было так, как я хочу. Я даже понял, в чем причина моей, на тот момент смертельной для меня, болезни. Вся картина моего мира нарисовалась подробно, с яркими красками.

Не буду вдаваться в подробности. Но через неделю Дима приехал с работы и сказал, что собственник вернулся, и завтра мы едем к нему на встречу. Но я ответил, что не поеду и встречаться не буду, мне не нужна эта работа, у меня другой проект в жизни, я собираюсь стать поваром. Дима, конечно, ожидал, что на меня повлияет информация, которую он мне дал, но что до такой степени – конечно, нет. Но тем не менее полностью меня поддержал и обрадовался за мое решение.

Представляете, какую роль в моей жизни сыграл этот человек! Ведь если бы не он, меня бы скоро не стало. Не буду описывать подробно, но буквально на 2–3 день я начал понимать, что лимфоузлы перестали болеть и начали уменьшаться. Вот так через моего друга, который всем сердцем хотел мне помочь, Бог дал мне понять, каков мой путь. Действительно, Дима был тем мудрецом, который встретился в моей жизни и дал возможность мне понять самого себя. Дима, я очень тебе благодарен!

Я хочу немецкие кованые ножи

10 ноября 2011, 20:07 вечера

Незаметно пролетел мой выходной. Завтра опять на работу. Очень жду, когда опять войду в дверь горячего цеха. Уже начался «День сурка», я не хочу уезжать с работы после смены домой, так и хочется работать без сна и выходных, несмотря на усталость. Работаю две смены на первой линии, а одну, успеваю и в нижнем горячем цеху, и в заготовке.

…С прошлых смен взял на работу свои ножи. Спасибо за подарок Володе Ломаке, который мне подарил полупрофессиональный набор ножей Rondell, это конечно не Kasumi, но тоже приличные ножи, а учитывая, как я умею их точить, то за ними в нашей смене очередь стоит. Кстати, шеф-повар тоже увидел, оценил. Сказал, что не в том дело, какого качества твои ножи, а в том, что ты для своей профессии покупаешь свое, за ним следишь, и это говорит о тебе как о человеке, который хочет по-настоящему чего-то добиться на пути повара. И привел два примера из своей жизни, когда учился в колледже, у него был российский нож за 300 рублей, который был намного острее (так как он его точил ежедневно), чем его сегодняшний набор Kasumi из дамасской стали. И показал свой нож, который он дает для работы су-шефу, сказав, что купил его за 7000 рублей в те времена, когда его зарплата составляла всего 14000. В общем, все, что не делается, делается к лучшему.

Единственное, что я для себя решил: со следующей зарплаты покупать каждый месяц себе по одному ножу. Но японские, как у шефа, мне не нужны, я хочу немецкие кованые ножи Zwilling J.A. Henckels («Хенкельс»). Сначала куплю «большого шефа» 26 см (лезвие), потом обвалочный, потом овощной, а далее ограничусь филейным. Большего не нужно, сложные наборы – уже «от лукавого», а этот как раз все операции перекрывает.

(Я не смог тогда каждый месяц покупать по ножу, проработал год Ронделлом, но сейчас у меня целый чемодан Хенкельсов, все четыре основных ножа и кучу необходимых вещей шеф-повару, от ножниц, до нуазеток. – *Авт.*)

Шрамы и ожоги не просто трудовые, а цена обучения

14 ноября 2011, 2:11 ночи

Смотрю на свою правую руку, которая лежит на мышке компьютера, а она вся в ожогах и порезах. Я с детства гордился своими шрамами (не афишировал, но внутри себя об этом думал). Но сейчас шрамы и ожоги не просто трудовые, а цена обучения. Как много мы можем отдать себя для того, чтобы чему-то научится? Я только сегодня увидел это все. Не скажу, что это мне не нравится или нравится. Я просто этого не замечал. И если честно, сегодня, когда увидел, мне стало так приятно: я понял, что я не просто так время убиваю. Я не просто живу, я не просто учусь, я все, что могу, кладу на алтарь этой профессии.

Знаете, только сейчас въехал, в чем смысл всего, что я делаю… Смысла – нет. Человек должен быть так счастлив в процессе обучения, стремления и самого пути, чтобы порезов, шрамов и ожогов не замечать… А если он не счастлив, значит, это не его путь.

Обязательно научусь разделке хамона

17 ноября 2011, 1:06 ночи

Вчера у меня был маленький праздник. Мне первый раз в жизни выдали служебную поварскую форму. Белую куртку и зеленый фартук. Пока это фирменный стиль нашего ресторана, говорят, это пробный вариант, потом будет окончательный и покачественнее. Но я рад и этому комплекту.

…Работы много, но она разная и очень интересная. Постоянно учусь чему-то новому. Сегодня, например, приходил специалист по хамону из компании-поставщика, он профессионально нарезает хамон – это испанский национальный деликатес, сыровяленый свиной окорок. Я сам не успел посмотреть на его работу, но зато он показал мне свой набор ножей. Оказалось, что у нарезчиков хамона не один тонкий длинный нож, который показывают в телепрограммах, а целый набор: обвалочный для отделения мяса от кости, средний толстый нож для снимания кожи и жира, и тот самый тонкий длинный нож для нарезки мяса. Кроме этого – несколько приспособлений, в числе которых даже деревянная игла для проверки зрелости хамона. Он будет приходить в наш ресторан по средам, в следующую обязательно поучусь у него разделке хамона.

(Позже мне очень помогли его уроки нарезки Хамона. – *Авт.*)

…Поскольку уже вторая половина ноября началась, а со мной так и не связались, значит с программой «Адская кухня» я уже пролетаю.

На днях смотрел в Интернете информацию о своем шеф-поваре, оказалось, что путь от повара до шеф-повара он прошел всего в одном ресторане «Настальджи». Сегодня он рассказал нам, (поварам нашей смены), что когда проводил мастер-классы для поваров кремлевской столовой, ему предложили работу шеф-повара у них, причем обещали сразу звание подполковника ФСО (там мойщицы посуды – сержанты). Он, конечно, отказался, но все равно интересно. Бывают и повара-офицеры.

На кухне ресторана. что едят сами повара

25 ноября 2011 года, 3:50 ночи

Завтра будет ровно 2 месяца моего пребывания в Москве. Даже не верится, такое ощущение, что прошло минимум полгода. Удивительно, за каких-то два месяца я получил недельное образование на курсах, сменил два ресторана и уже работаю поваром! Я всего лишь маленький человечишка, пытающийся немного в этой жизни утвердится. Но если мне убогому дано, значит и вам всем дано! Человек может все чего захочет, главное стремиться и себя не жалеть, а остальное – работа Бога, он сам вас спасет и вытащит из задницы. Я это знаю на своем опыте.

…Вчера немного выпил пива после смены с опытными поварами (которым уже за 40, и они давно работают в Москве). Они были удивлены моему быстрому старту. Сказали, что раньше, чтобы попасть поваром в такой ресторан, нужно было (в независимости от того, сколько и где ты работал на периферии), сначала полгода отработать в котломойке, потом подняться до коренного цеха (где овощи чистят), еще через полгода, в лучшем случае, тебя поставят готовить еду на персонал. И лишь после того, как шеф-повар поймет, что тебя можно ставить в горячий цех для приготовления блюд гостям, тебя поднимут вверх. Я же после двух дней стажировки в «Минсельхозе» попал в смену на первую линию. Не буду говорить, что я попал туда так быстро, потому что я супер-повар. Просто мне очень сильно повезло. А повезло, не только потому, что я счастливый билет вытянул, а потому, что готов работать и учиться сутками, поэтому Господь мне помогает.

Вы уже поняли, что сегодня, наконец-то, после значительного перерыва, я начну рассказывать о нашей кухне и моей работе.

Работаю я везде. Две смены подряд, с 10:00 до 23:00 (если не выходной, тогда до последнего гостя) на первой линии горячего цеха, прямо в зале перед гостями, готовлю супы, гарниры, соусы, в последнее время начинаю готовить основные блюда. Повара моей смены мне все показывают и контролируют процесс, это их работа, но я всему учусь, чтобы иметь возможность заменить любого повара в своей смене. И еще учусь подавать на тарелки уже готовые блюда (это то, что делают су-шефы). Третью смену я работаю в нижнем горячем цехе, готовлю заготовки для верхнего цеха, а также готовлю еду на персонал, в свободные минуты всех

смен, спускаюсь вниз в заготовочный цех и помогаю заготовщикам разделывать рыбу и мясо, делать полуфабрикаты, им всегда нужна помощь, так как работы много, но и люди там отличные – всегда подскажут и помогут. Очень многому уже у них научился.

Теперь расскажу о своих маленьких победах. Многие повара считают, что я работаю поваром давно, это тоже для меня приятно, не собираюсь их переубеждать, что я 1,5 месяца в своей жизни повар. Конечно, я говорил некоторым поварам, что неплохо разбираюсь в китайской и среднеазиатской кухнях, но многие от этого далеки, и мои слова пропустили между ушей. Но у меня появилась возможность отличиться недавно.

Обычно питание на персонал люди, которые готовят в нижнем цехе, делают спустя рукава. Чтобы отвязаться. Но персонал – это прежде всего люди, более того, это люди, которые работают по 13–15 часов в смене, и они тоже хотят вкусно и полезно питаться. Всю эту разобранную от костей курицу из бульона, в который она отдала все соки, все уже устали есть, и эти супы из списанных обрезков всех уже раздражают. Я начал с того, что стал курицу сдабривать соусами, добавлять вкусовые добавки из открытых банок, маслин и каперсов, сдабривая все бальзамиком и соевым соусом, варить приличные густые и наваристые супы. И меня наши повара, официанты и охранники начали благодарить за обед и ужин. Как это приятно, ведь они

профессионалы и разбираются в кухне!

В процессе руководство начало смотреть на вопрос питания шире, и мне начали доверять более дорогие продукты, хотя тоже списанные (не имеется ввиду, что они просроченные, просто есть куски лучшей вырезки телячьей, которые не подходят по форме для блюда гостям (у нас их называют не клиенты, а именно гости), но их списывают на персонал. И вот на днях мне дали обрезки курдюка, обрезки баранины и хороший рис на персонал. И я приготовил на ужин отличный плов. Причем не в казане, а в шайбе – это такая широкая и неглубокая кастрюля. На редкость плов удался, рис такой рассыпчатый. У нас работают профессионалы повара, русские, узбеки, киргизы и даже кабардинцы. И все были в восторге, весь вечер я слышал комплименты, даже засмущали, неудобно было, а самое приятное услышать, что плов настоящий от киргизов и узбеков.

В прошлую смену был тоже интересный случай. Списали немного неразмерных морских гребешков. Для жителя провинции – это недоступный деликатес, который и сырым готовы попробовать. А для поваров, отработавших много лет в элитных ресторанах, это всего лишь продукт. Причем повара-мусульмане – это вообще за блюдо не считают. Тем более что в нашем ресторане их подают обжаренными до колера (это когда есть внизу и вверху гребешка поджарка), на подушке из картофельного пюре и обжаренных белых грибов (концепция нашего ресторана), и для многих – это не блюдо, а рутина…

Я же очень люблю морепродукты, и когда их готовлю, всегда подчеркиваю их натуральность вкуса и нежность. Сделал два варианта. Первый: припустил на сковороде с жидкостью с легким соусом из бальзамика. Второй: сделал по-китайски, обжарил на сковороде с большим, чем всегда количеством масла (вока у нас нет), овощи: порубленные по диагонали, стебли сельдерея, зеленую часть лука-порея (которую европейцы в пищу не употребляют), и два стрючка свежего чили. Закинул туда гребешки, и быстро залил соусом из смеси соевого и бальзамика. Делов-то, 20–30 секунд. И дал попробовать поварам, многие отказались сразу, так как не любят продукт, но я настоял. И, о чудо, если от первого варианта не все были без ума, то от второго многие пересмотрели свои вкусовые пристрастия. Именно взаимосвязь острой жидкости с овощными нотками сельдерея и порея, и нежнейшего, почти припущенного, гребешка, создавала во рту взрыв вкусов. Вы знаете, после этих гребешков повара посмотрели на меня другими глазами, начали интересоваться моим прошлым, многие подходили и спрашивали, в каких известных московских китайских ресторанах я работал. Это,

конечно, не достижение! Но для меня такие маленькие победы освещают весь мой путь рутины 13—15-часового рабочего дня на ногах.

Здравствуй итальянская кухня!

3 декабря 2011, 20:32 вечера

У меня опять кардинальные изменения. Я ухожу из ресторана, в который всего лишь три месяца назад даже не мечтал попасть. Понял, что не смогу тут сильно вырасти. До су-шефа близко. А надо? Я в своей жизни себя как управленец так реализовал, что на 100 человек хватит. Я хочу сначала стать отличным поваром, который может все. От заготовки до горячего цеха во всех кухнях. Чтобы от барана разделать – до салата нарубить. Многое умею, не поверите, всего за два месяца! Но далеко не все. Мне еще учиться и учиться. Но….

Я ухожу из «Минсельхоза», потому что мне перестала сниться кухня. Раньше мне каждую ночь (а это 4–5 часов сна) снились блюда, которые я готовлю.

Я ухожу в новый, очень дорогой итальянский ресторан «Пьяццо Итальяно», который только открывается. Шеф-повар итальянец по имени Ремо Мацукатто, второй шеф русский – Андрей Туманов.

Для ресторана специально построено отдельное здание недалеко от станции метро Киевская. Все оборудование новое, зал шикарный. Через неделю открытие, сейчас идет проработка блюд. Я немного участвовал в процессе. Шефу Андрею я приглянулся, и меня сразу берут в горячий цех на основное меню. Конечно, я мало знаком с итальянской кухней, хотя некоторое представление уже имею, в ресторанах «21 Прайм» и «Минсельхоз» есть типовые итальянские блюда: спагетти карбонара, фетучинни, пене, и т. д. Так что я не совсем сырой. Но возможность ознакомиться с итальянской кухней просто отличная.

Невероятно: повара могут в моменты отдыха посидеть на табуретках!

8 декабря 2011, 21:19 вечера

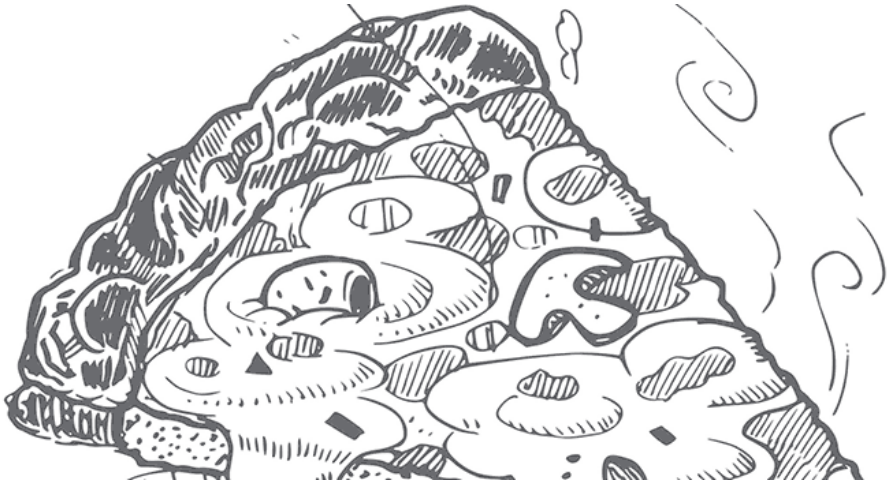
Сегодня было открытие ресторана «Пьяццо Итальяно» пока неофициальное, но мы уже готовили для гостей. В основном, это друзья и знакомые владельцев и шеф – повара Ремо. Среди гостей было сегодня много значительных личностей, даже один сенатор.

Блюда заказывали очень дорогие. Ежедневно на дегустациях, кроме официантов и владельцев, а также управляющих, бывает наш дизайнер (который разрабатывал дизайн ресторана), очень эмоциональный. После каждой дегустации выбегает на кухню и кричит: «Кто готовил такое-то блюдо?» – показываем на повара, он прямо кричит: «Божественно, потрясающе!».

Очень мне нравится наш новый ресторан, отношение к поварам отлично иллюстрирует пример: в горячем цехе (да и в других) стоят в углах табуретки, и повара могут в моменты отдыха посидеть! Для кухни это нонсенс! Нигде в ресторанах поварам не дают ни секунды посидеть, вся смена на ногах. Хотя что в этом такого плохого, если повар пять минут посидит, и его ноги немного отдохнут?

Сами шефы очень интересные личности. Ремо такой милый мужичек, его в своем кругу называют «дед». Вчера, когда он второй раз готовил Оссобуко (первый немного запороли), сказал, что он «король Оссобуко». И все: русский шеф, управляющие и менеджеры (приближенные, которые с ним давно работают) – так мило и по-доброму над этой фразой постебались, прямо по-семейному.

Кухня итальянская не такая простая, как мне казалось, все намного сложнее, чем пасты и пиццы, хотя и не без них, конечно. Совсем другая система масел, вариантов обжарки и припускания. А рыбу и мясо готовят, да и разделывают тоже, совсем по-другому. В общем, есть чему поучиться.

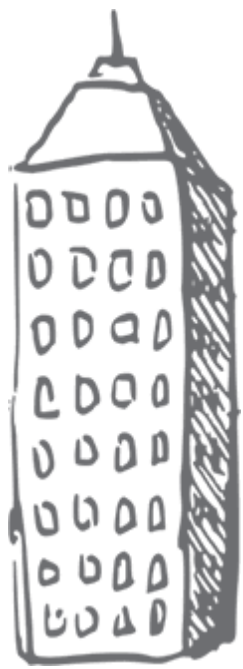


Наши клиенты приезжают поужинать на майбахах и бентли

17 декабря 2011, 22:18 вечера

Клиенты пошли. Но не простые… Когда выходишь из ресторана на улицу, то 221-е кузова Мерседесов, кажутся машинками такси на фоне Майбахов, Бентли и Ролс Ройсов. И это все личные гости наших шефов Ремо и Андрея. Цены за столик (общий чек кухни, не считая бара) я даже озвучивать не буду.

Смены в «Пьяццо Итальяно» проходят в расслабленном режиме, так как ресторан довольно дорогой, и полного зала тут не бывает почти никогда. Зато заказы среднего столика по деньгам тянут на полный зал среднего московского ресторана.



Освоил эквилибристику со сковородками

19 декабря 2011, 20:37 вечера

Хотелось бы рассказать о том, как растет мое мастерство повара… Есть много необходимых повару навыков, начиная от нарезки ножом продуктов, и заканчивая киданием сковороды. Например, сковороду при жарке повара не мешают ложкой, так как сковород может быть у одного повара на плите несколько, и времени мешать каждую отдельной ложкой просто нет, поэтому они ее быстро поддергивают таким образом, что все, что есть на сковороде, переворачивается.

Помню, как я первый раз увидел эту эквилибристику в «21 Прайм», думал, что мне никогда этому не научиться. Когда пришел в «Минсельхоз», очень переживал, что мальчишки после кулинарного училища это делают, а я не могу, все мешал лопатками, и думал, когда же я этому научусь. Сегодня жарю на пяти сковородах пассировку, грибы и многое другое, кидаю все эти пять сковородок, даже не задумываясь о самом процессе, как будто я с этим умением родился. И ведь все отлично получается, причем на автомате.

Начал показывать новым поварам (они уже по нескольку лет проработали в других, не такого уровня ресторанах) нарезку шампиньонов, рублю, а один из них говорит: я так быстро никогда не смогу рубить. Другой отвечает: если ты, как он (то есть я), лет двадцать отработаешь, тоже сможешь так. Я от этих слов чуть себе палец не порезал. Я ведь тут совсем недавно. Ведь еще пару месяцев назад, я в «21 Прайм», когда мне сказали нарубить лук соломкой, начал его нарубать полукольцами, и повар этого ресторана так снисходительно мне сказал: «Мы с тобой профессионалы, и нарубаем лук только по правилам». Он не сказал по каким правилам. Вечером я залез в Интернет и все прочел. А утром уже рубил лук соломкой. А сегодня я рублю его так, что повара думают, что 20 лет своей жизни я ежедневно рубил лук.

Интересно, а как бы я его рубил, если бы, действительно, рубил его 20 лет?

Не подумайте, я себя не считаю хорошим поваром, я только учусь. У меня по-настоящему все впереди!

Паста – это не дешевые макароны

27 декабря 2011, 21:20 вечера

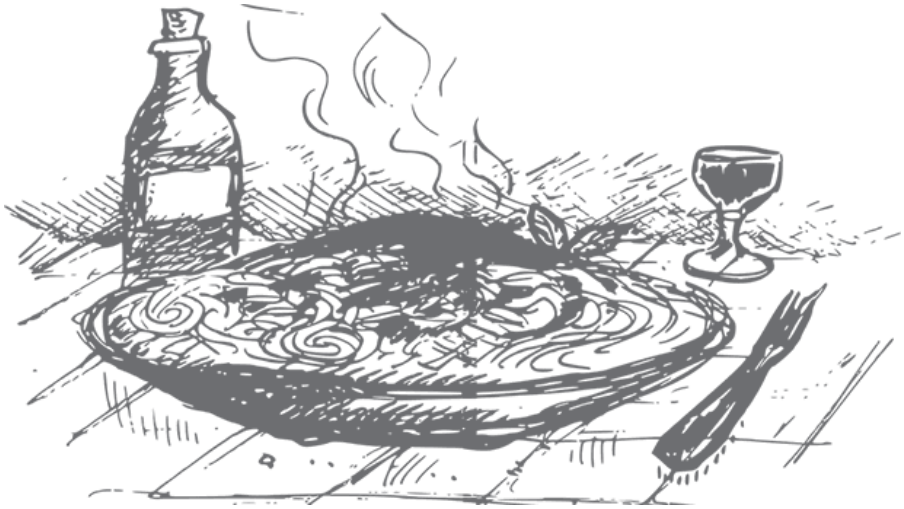
Я еще хочу поработать во французском ресторане в Москве. Так я наберусь базовых знаний, и, может, поеду на стажировку в Европу. Появилась еще одна мысль: поработать по контракту на круизном лайнере поваром. Посмотреть мир и попрактиковаться в английском. А пока изучаю итальянскую кухню.

Для примера хочу рассказать про поленту – это очень любимая итальянцами каша из кукурузной крупы. Поначалу я вообще ее не понял. Но когда научился ее правильно готовить, даже полюбил ее вкус. Готовится очень просто.

Смесь молока и воды, 30 на 70 %, доводим до кипения, и, взбивая жидкость венчиком, тонкой струйкой всыпаем крупу, и варим, постоянно помешивая, как простую жидкую манку. В конце добавляем сливочное масло, и самый главный ингредиент – натертый сыр пармезан, причем очень много, процентов 15 от всего объема. После перемешивания сыр растворяется в каше и придает ей потрясающий вкус.

Честно говоря, мне итальянская кухня очень понравилась, я даже понял смысл всех паст. Раньше я считал все это дешевыми макаронами, а теперь совсем нет. Суть как раз в том, чтобы на основе дешевого калорийного продукта создавать богатую палитру вкуса различными вариантами соусов. И соусы там, действительно, потрясающие.

Очень скучаю по дому, особенно по своим любимым сыновьям. Возможно, если договорюсь с шефом, слетаю дня на 4 на Новый Год домой.



Пытаюсь разобраться – неужели я только сейчас начал жить своей собственной жизнью?

Уже 29 декабря 2011, 2:06 ночи

Уже поздно, я после смены. И захотелось написать о сути моих внутренних переживаний. Очень много в моей привычной жизни изменилось. Изменилось место, где я живу. Изменилось мое окружение, мой ритм, мои привычные устои, даже внешность (я вешу на 50 кг меньше, летаю по лестницам, как пацан), а главное мои цели… Я это? Или не я? Проблем с само пониманием нет, ведь все это мне нравится, но я ли это?

Или кто-то другой в моей душе, который, наконец-то, вырвался на свободу, о жизни, о которой я даже думать не мог? И если я так сильно изменился, кем я стал, и насколько остался собой. Я попытался разобраться…

Я не перестал любить своих сынишек, моих близких и друзей. Я не перестал думать о них. Кстати, даже сейчас у меня есть люди в Москве, которым я помог материально, и они до сих пор не отдали мне долги (правда суммы намного меньше, чем в Новосибирске). Может я остался таким же, как и был, или все-таки я другой?

Кто я? Александр Сергеевич, генеральный директор? Или простой Сашка? А может, большую часть жизни я прожил не самим собой, а другим?! И только сейчас начинаю жить своей собственной жизнью? Это меня больше всего пугает! Может, прожил так много лет зря?

Закончился этот сумасшедший и удивительный год

30 декабря 2011, 19:21 вечера

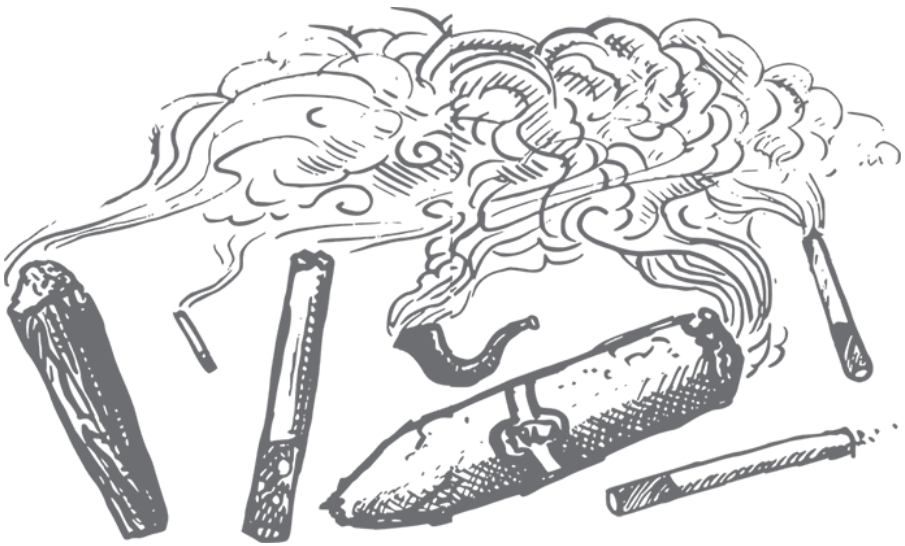
У меня сегодня и завтра выходные, работать буду с 1 по 3 января. Вот и закончился, этот сумасшедший и удивительный год, который стал самым важным и, даже переломным в моей жизни. Как много он изменил в моей жизни! Как сильно изменил меня самого! К чему это все меня приведет, время покажет, но пока я чувствую, что движусь по нужному мне курсу.

Вот и 2012 год

12 января 2012, 17:36 вечера

Я успел отметить в кругу семьи моего армейского друга Новый Год в Москве. Слетать на 5 дней в Новосибирск, увидеть родных, друзей и близких, а главное своих любимых сыновей. В душе очень много пролетело переживаний. Сложно курсировать между двумя мирами: новым, едва освоенным, и старым, давно привычным.

Но тем не менее я опять в Москве, опять на своем рабочем месте, на месте повара горячего цеха. И путь мой продолжается.



Мой блог становится популярным

21 января 2012, 21:24 вечера

Сегодня странный день. В ЖЖ как будто все прорвало. Столько людей ко мне добавились в друзья! Я даже не ожидал, что мои жалкие писульки кто-то читает, кроме моих друзей, и редких людей, зашедших ко мне на страницу случайно. Но сегодня прямо шквал. И, конечно, я постарался зайти на страничку каждого человека, который пригласил меня в друзья, и хоть немного почитал их блоги. И обалдел, какое количество умных и интересных людей пригласили меня дружить!

Детские сосиски

23 января 2012, 15:05 дня

Вчера у меня был выходной, и по просьбе армейского друга Андрея, я ездил к нему в гости, чтобы научить его и его супругу Юлю готовить для их маленькой дочери Настеньки детские сосиски.

Кто не знает, рецепт очень простой: куриная грудка, немного говядины. Очищаем от пленок, нарезаем, добавляем яйцо и молоко. В блендере делаем фарш, а потом пищевой пленкой все затягиваем в сосиски.

Отварили две на пробу, ребенок их умял разом. Вот такое простейшее, но очень полезное для детей блюдо.

Самая главная мечта – это сон!

27 января 2012, 3:10 утра

Начало второго ночи. Только приехал домой со смены. Завтра выпросил выходной у шефа, а то у меня уже начинается «День сурка». Каждый день похож на предыдущий и т. д. Я работаю в графике 5/2, это значит (для тех кто не знает), пять смен по 12–13 (иногда и больше) часов (иногда и меньше), и два дня выходных, но у нас в ресторане не получается так, и я уже начал работать 6/1, и что-то начинаю сдавать понемногу.

Видимо, меня сильно высосали: ноябрь почти без выходных, когда я работал в двух ресторанах без выходных, и всего четыре дня отдыха в полном рабочем декабре. Думаю, может, я зря такой темп на себя взял? Все начинает превращаться в рутину, и начинает пропадать удовольствие от процесса. Я считал (ну и пока считаю сейчас), что чем больше рабочих смен и меньше выходных, тем быстрее я пойму основы определенной кухни, и что нечего тратить драгоценное время на отдых. Но если бы не эта ежедневная трата драгоценного времени на транспорт от дома до работы и обратно (а это почти 4 часа ежедневно), которая меня выводит из себя.

Последнее время самая главная моя мечта – это сон! На днях в метро (это бывает очень редко) были свободные места, я сел и через две станции понял, что сейчас отрублюсь и проеду свою станцию. Встал, прижался к стене, чувствую, что стоя засыпаю. Пришлось встать прямо, чтобы, не держась за поручни, как-то себя контролировать и не уснуть. Причем когда вышел из метро (на Киевской), оттуда мне до работы еще минут 15 идти пешком, после того, как дошел, ощутил себя и осознал, только тогда, когда из раздевалки вышел в горячий цех и начал с ребятами здороваться. А время дороги пешком стерлось из памяти. Забавно…

Дело в том, что я с детства не нуждаюсь в длительном сне. Еще в раннем детстве, лет с 4-х, я не спал в детском садике в обед, и мне разрешали воспитатели. Так как, я просто не мог спать в тихий час, потому что мне ночного сна хватало. Я просто лежал в постели и читал детские книжки (я рано начал читать), молчал и не мешал другим детям спать. Чем старше становился, тем меньше спал. Мне всегда хватало 5–6 часов сна, чтобы выспаться. Но… на кухне, видимо, совсем все по-другому. Нужно и физически работать, и умственно (видимо мне одному, так как у меня опыта мало, и я каждый день учусь, голова работает,

поэтому устаю), и мне 5 часов сна совсем не хватает. Последнее время начинаю на работе так тупить: вроде сморю на все чеки, и сразу в голове план действий на все блюда готов, и все начинаешь по плану готовить, а в процессе на чеки посмотрел, и хоп… как баран на новые ворота: что за блюда, как их готовить? Как будто в первый раз и совсем ничего не помню.

Конечно, и без социального фактора тоже не обходится, мы все существа общественные. То под одного шефа подстроишься, другой недоволен, потом под другого, и все наоборот. В общем, все не просто, но… очень интересно, и каждый раз, как в первый. И мне это очень нравится.

Я очень много в мире воспринимаю через запахи, и вот в данный момент, для меня запах итальянской кухни – это запах прожаренного чеснока с розмарином, ох, какой это аромат! Именно не вкусы соусов для паст (а они божественны и разнообразны), а именно чеснок и розмарин!

Мне рассказывают наши повара, что итальянская кухня отличается от французской именно тем, что она домашняя, и именно в этом проявляется вся ее суть: нет жесткой технологии, развесовки и т. д. Есть душа! А это главное!

К чему я все это пишу? Может, я глупо выбрал такой темп? Может, нужно двигаться помедленней? И работать в 2/2, мне не особенно нужны выходные, но, может, без отвлечения от любимого дела не будет от него удовольствия? Ведь если каждый день есть черную икру, она осточертеет? Но мне не 18, и даже не 30, а целых 38, и мне все нужно наверстывать. И каждый день, каждый час, каждая минута, каждая секунда – на вес золота!

…Главное, радует, что пока не осточертело! А это большого стоит, значит, я на нужном пути. Последние дни в ресторан (хотя нет никакого промоушена, нет рекламы, и даже не было официального открытия) люди пошли, и уже появились небольшие запары (ну так, 5–6 чеков сразу), и ничего, справляюсь, конечно, не без помощи и поддержки.

Кстати, о кухнях. Я же много лет готовлю китайские блюда, и ем именно их. Я даже дома много лет не ем вилкой, а только палочками, и не могу по-другому. И мне сложно себя питать блюдами, как это называется, в ресторанах СТАФФ (на персонал). Для нас готовят повара персональщики, такие банальные столовские блюда, что уши заворачиваются. Готовлю себе сам.

Обрезки овощей, мясо с вываренного говяжьего бульона, иногда добрые друзья подкидыват голову осьминога, которая не идет в блюдо, но из него обычно биск варят, но варят редко, поэтому мне иногда достается, хотя не понимаю, почему гостям не дают и голову осьминога? Это тоже очень вкусно. Ну, я не

имея вока и горелки под ним, экспериментирую с плитой и сковородкой. Раскаляю масло на обычной сковороде, естественно, масла больше чем на европейские блюда, и с перцем все обжариваю для себя. Как говорят мои коллеги по горячему цеху «вырви глаз». Но я так живу и так питаюсь.

На всех ямках правильной дороги господь подложит соломки

28 января 2012, 21:01 вечера

Суть моего блога не в кулинарии, и не во мне самом. Я не устаю удивляться тем чудесам в моей жизни, которые начали происходить с момента, как я начал двигаться именно по тому проекту, для которого я был создан. И дело тут не в работе поваром, кулинария очень широкое понятие, я могу работать и журналистом, пишущим на кулинарные темы, могу заниматься фуд-дизайном и много чем еще. Дело не в этом. А в том, что когда человек попадает в свое русло, свой ПУТЬ по жизни, Господь создает те важные и необходимые ресурсы на этом ПУТИ!

Я повторю в который раз: как только вы поймете себя, и пойдете не против себя, а именно по своему пути, на всех ямках этой дороги Господь подложит соломки, и вам будет легко. На моем примере, 38-летнего, уставшего от бизнеса, несчастливой семейной жизни человека, который просто бросил все предрассудки и начал все с нуля в таком позднем возрасте, когда, казалось бы, уже все поздно, вы уже полгода видите, как все происходит в реальности. Меня на пуховой подушке проносит Господь над острыми скалами судьбы.

А этого в моей жизни никогда не было раньше, мне с таким трудом все доставалось, с кровью, потом и безмерной усталостью. А сейчас все изменилось.

И я пишу для всех, кто меня читает: бросайте предрассудки, начинайте все с нуля, там, где вы нужны миру, и так, как вас создал Господь от рождения. И тогда все получится, все сложиться удачно и удивительно.

Поиски жилья в Москве. Аферисты

29 января 2012 14:14 дня

Прощай Бирюлево! Сегодня я переехал в другую квартиру на Смоленском бульваре. От работы пешком 15 минут. Центр, квартира с евроремонтом, комната 20 кв.м. Есть, конечно, и минусы, кроме меня в квартире будут жить еще 6–7 человек. Парни сняли квартиру и сдают по дешевке койко-места. Но в принципе это все равно лучше, чем общага, тем более я в отдельной комнате. Меня пока все устраивает.

3 февраля 2012, 2:55 ночи

Выяснилось, что парни, у которых я снял комнату – аферисты. Сами снимают шикарную квартиру на месяц за 80000 руб, и сдают ее по комнатам и койко-местам ежедневно массе гастробайтеров и студентов. Группа гопников постоянно торчит в квартире и устраивает ад для жильцов, которые через день-два съезжают. Весело! Пришлось искать другое жилье.

В блог мне написали, что из меня ничего не выйдет, потому что я, как белка, скачу по ресторанам

5 февраля 2012, 3:49 утра

На днях мне в блог был написан следующий комментарий: «…Читаю с сентября Ваш ЖЖ, сначала было интересно, как «Шоу Трумена», примерно, думал, что из вас толк какой выйдет и в правду, а потом смотрю – как белка из ресторана в ресторан скачет, сам не знает, что хочет, и хочет все и сразу, типа «время не осталось». С такими прыжками ясно, что не станете Вы никаким «известным шеф-поваром» ни через три года, ни через 20 лет, в лучшем случае дома сготовите себе одному ужин по-быстрому. Жаль».

Попробую ответить лаконично насчет смены мною ресторанов. Вообще, я неплохо разбираюсь в Среднеазиатской и Китайской кухнях, но Европейскую (я имею ввиду Французскую и Итальянскую) совсем не знаю. Просто я не любил их именно по своим стереотипам и не интересовался. Я много лет ем китайскую пищу. А приехал я в Москву не для того, чтобы научиться готовить, я умею очень неплохо готовить, уже более 20 лет (это действительно так), и фраза «в лучшем случае дома сготовите себе одному ужин по-быстрому», говорит о том, что вы совсем не читали моего блога.

Дело в том, что я себе в первом классе мог приготовить ужин по-быстрому. А возрасте после 20 лет я на компанию мог приготовить ужин по-быстрому.

Чтобы не любить что-то и этим не интересоваться, нужно, как минимум, представление об этом иметь. Для меня сейчас и есть основная цель – понять основы (именно основы) итальянской и французской кухонь, чтобы выяснить для себя, понравится мне это или нет. А потом уже выбирать направление, в котором продвигаться. Если мне не понравится Европейская кухня, я брошу все, вернусь в Китай, и буду дальше изучать Китайскую кухню и работать там поваром.

Но пока я только общее представление получаю о кухне итальянской, причем их тоже очень много разных интерпретаций. А к французской я еще не подошел, даже на уровень примерного представления. Поэтому я сейчас пытаюсь немного получить представление о кухнях Европейских. Может, я заблуждаюсь, и

скоро пойму, что это не то, что мне нужно, и вернусь в Азиатские представления о том, что для меня вкусно и интересно. Но пока я изучаю. Я даже не знал раньше, что такое пароконвектомат, пастоварка и т. д. Что такое списание продуктов ежедневное и многое другое. И я это сейчас знаю, благодаря тому что, как Вы говорите, «я бегаю по ресторанам».

Я знаю точно, что мне нужно. В каком ресторане я хотел бы учиться. Мне нужна четкая технология. Мне нужны отличные продукты. Мне нужна отличная психологическая обстановка. Мне нужна возможность работать на разных позициях, чтобы много знать на этой кухне. Но не все так происходит, как хочется. Поэтому я ищу лучшее.

По крайней мере, это мое право, как любого студента, который в своем обучении, выбирает нужные ему факультативы.

Возможно, это не правильный путь, но это мой путь, о котором я пишу. И суть его именно в том, что я описываю свою реальную жизнь на пути человека, который в 38 лет все кардинально изменил, и начал жить жизнью, в которую и сам-то раньше за все эти 38 лет не верил. Сейчас, начав все с нуля, я двигаюсь к своей цели. Каждый день, смена за сменой, час за часом…

Тот же день 5 февраля 2012, 14:04 дня

Первый выходной в новой квартире. Накопилось куча мелких дел: продукты, стирка, обживание нового пространства.

Расскажу подробнее о квартире. Хозяйка Елена Евгеньевна, еще не старая пенсионерка работает редактором. Вчера редактировала перевод американской книги «Питание на борту яхты», очень интересно, потом скачаю у нее и прочту. Она очень интеллигентная и тактичная женщина, что мне лично очень нравится. Район Строгино тоже мне нравится, чисто и развитая инфраструктура.

Выбор: вернуться в Новосибирск к семье или остаться в Москве?

11 февраля 2012, 1:11 ночи

Параллельно с историей моей жизни в Москве на кухнях ресторанов движется и другая история – история моей семейной жизни. А если еще точнее, то отсутствие таковой, и редкие моменты возможности, либо ее совсем перечеркнуть, либо опять восстановить. Как бы там ни было, эти вопросы в моей жизни есть и никуда из нее не испарились… И вот опять встает перед моим взором выбор между сохранением осколков семьи и продолжения моего, именно МОЕГО ПУТИ в жизни. Конечно, можно вернуться в Новосибирск и все равно работать поваром и там, но тогда зачем это время, потраченное на Москву? Мои мечты о том, что я смогу привезти свою семью в Москву, рухнули из-за их нежелания сюда ехать, а вернувшись обратно, я опять встану на те рельсы, по которым двигался всю прошлую жизнь.

Господи, дай мне сил понять Твой замысел и решить то, что мне нужно! А главное, принять это все со смирением! Но моя гордыня сильнее всего во мне! Я на работе живу с таким смирением, которого в моей жизни никогда не было, я принимаю все, что происходит как должное, но все равно моя гордыня берет меня за горло, и в других ипостасях моей жизни, берет надо мною верх.

Итак, у меня сейчас очень важный выбор. Вернуться домой или, выйдя на другую, высокооплачиваемую работу в кулинарии (у меня в понедельник собеседование), остаться в Москве. И все-таки убедить семью ко мне переехать, учитывая, что я смогу на новую зарплату снимать более комфортное жилье и содержать жену с ребенком.

Дорабатываю еще две смены в «Пьяццо Итальяно», уже сказал шефу, что скорее всего уйду (кстати, он назвал меня «предателем», в шутку конечно, но видно, что он расстроился), и потом сделаю выбор. Как дальше завернется серпантин моей судьбы, даже представить себе не могу. Но если бы хоть один шанс появился моему сыну быть с отцом, то я за этот шанс буду бороться, не взирая на свои желания и мечты. Хотя поваром и в Новосибирске можно работать, только кому нужен муж и отец, который домой 20 тысяч в месяц носит? Ладно, пока об этом стараюсь не думать.

Почему-то в такие судьбоносные моменты моей жизни я

вспоминаю фильм с Микки Рурком в главной роли «Сердце Ангела» (люблю этот фильм) и задумываюсь, кто я, к чему я иду, и какой это путь? Черный или белый? А я кто? Черный или белый? Или все это мое тщеславие, или это путь, именно мой, прописанный Богом?

А может я заблуждаюсь? Как все-таки легко на кухне! Чем больше работы, тем меньше времени на самокопание. Так быстро и интересно пролетели эти полгода на кухне, потому что они были в постоянной работе.

Кстати, каких только удивительных людей я на кухнях ресторанов не встречаю, о каждом можно книгу написать.

Но резюме всего этого одно – я сам-то со своими бесами справиться не могу, а уже с бесами близких как справиться!?

Как найти работу повару

11 февраля 2012, 17:10 дня

Сегодня отработал последнюю (или как говорят в авиации «крайнюю») смену в «Пьяццо Итальяно». Ребята узнали, что я увольняюсь, и все расстроились. Даже как-то неудобно стало. Не думал, что будет такая реакция.

Но писать сегодня я буду о том, как найти работу поваром.

За время моей работы в московских ресторанах я выяснил много способов, которыми пользуются повара для поиска работы.

Самый интересный, это то, как ищут работу выходцы из южных республик, причем как азиатских, так и кавказских. В основном, они все без образования повара и, приехав в Москву, готовы получить работу любую, что на кухне, что на стройке. Они очень просто относятся к этому вопросу. Выезжают в центр Москвы и идут из ресторана в ресторан, а заходя в каждый, предлагают себя на работу, обычно заготовщиками или в коренной цех.

Бывает так, что их ставят сразу на повара. Чаще всего, в сетевых ресторанах типа «Му-Му» или «Елки Палки», но и в ресторанах Аркадия Новикова таких поваров процентов 30. Дальше они двигаются с годами по карьерной лестнице. Причем, за 2–3 года в «Му-Му» вполне можно доработаться до су-шефа, а через год стать бригадиром смены.

Русскоговорящие повара, обычно (в 99 %) случаях находят работу по знакомству. Работал в таком-то ресторане, там был хороший су-шеф, он со временем стал шефом нового ресторана, и зовет к себе лучших поваров, с кем он работал. И это очень прискорбно для меня, потому как уже 21 век идет, есть Интернет, есть куча сайтов с вакансиями для поваров, есть сайты ресторанов по Москве, но никто этим не пользуется. Никто не выставляет свое резюме. Все ждут предложения.

Самое смешное, что во всех ресторанах Москвы недобор поваров, и в тоже время поварам платят копейки.

Представьте, что за график 2/2 (то есть 2 смены рабочих по 12–14 часов, и два выходных) повар элитного и очень дорогого ресторана, так же как и повар забегаловки получает одинаково – 25 тысяч рублей. Есть, конечно, повара уникальные. Вот на днях мне рассказывали историю о поваре в ресторане «Марио», он, как только собирается уходить на новую работу, ему поднимают оплату смены. Говорят, что он сейчас получает за смену 3000 рублей. Это в графике 2/2, всего-то 45000 рублей. Это же

копейки, тем более в Москве. И вот в ресторанах недобор поваров, а поднимать зарплату никто не хочет и не собирается.

К примеру, я сначала получал в «Пьятцо Итальяно» 1700 рублей за смену, но я работал в графике 5/2 (иногда и в 6/1), и за месяц получал 34000 руб. Но в таком графике я один, остальные повара работают в 2/2, и если даже они за смену получают 2000 руб, при графике 2/2 они получают меньше меня, они и хотят работать в 5/2, но им не дают. Поэтому некоторые работают 2 смены в одном ресторане, а две смены в другом. Вот так получается в месяц 50 тысяч рублей, при ежедневной работе по 12–14 часов.

Есть еще вариант заработка. Это выездные банкеты (кейтеринг). За смену там можно получать больше чем в ресторане, но банкеты не каждый день, в выходные можно подрабатывать.

А, вообще, на всех рекрутинговых сайтах море вакансий для поваров. И этим нужно пользоваться.

Еще существует работа повара в семье (понятно, что в очень богатой семье), работа в бизнес-авиации, когда отличные повара готовят специалитеты для очередного полета олигарха на собственном самолете в Куршавель или на Сейшелы. Если повар все умеет, то он всегда может найти работу более высокооплачиваемую, чем в ресторане.

Со вчерашнего дня я холостой. Готовлю лагман и чахохбили

13 февраля 2012, 14:55 дня

Вчера узнал, что семью сохранить уже не удастся, за меня все решили, поэтому со вчерашнего дня я холостой. Ничего не поделаешь, такова жизнь. Напился вчера крепко, погрустил, перенес собеседование на вторник.

Съездил вчера на Дорогомиловский рынок за продуктами. Сегодня стараюсь забить весь день кулинарией. Завтра мне нужно будет приготовить два вида лагмана, уйгурский и узбекский, и чахохбили. Потренировался тянуть лапшу на лагман, так как уже несколько лет не тянул ее. И приготовил из цыпленка чахохбили.

Применял технику изготовления тянутой лапши (чузмы):

Замешиваем крутое тесто с яйцом и подсоленной водой и затягиваем тесто пленкой на час.

Потом в солено-содовом растворе проминаем тесто, чтобы оно стало эластичнее. Обмазываем растительным маслом и нарезаем лепешку на полоски.

Потом выкручиваем и вытягиваем тесто в жгутике руками, обильно смазанные растительным маслом. И укладываем их на блюдо по спирали, которое тоже в масле.

Ждем 15 минут, потом опять тянем уже более тонко. Потом еще раз тянем и накручиваем на руки и подбрасываем вверх и вниз, слегка ударяя об стол. И лагман готов.

А вот чахохбили:

Я взял на рынке цыпленка с помидорами. Нарезал курицу на куски, надрезал ножом помидоры. Ошпарил в кипятке. Снял кожицу. Нарубил кубиком помидоры. Соломкой – лук. Обжарил сначала лук. Потом добавил помидоры. На другую раскаленную сухую сковороду выложил цыпленка. В помидоры добавил чили и нарубил чеснока. Хорошенько обжарил. В прожаренную курицу добавил протушенные помидоры с луком. Дальше закинул рубленый чеснок и хмели-сунели. Накрыл крышкой и пару минут потомил. И вот цыпленок на тарелке.

Отвык знакомиться с девушками. А в юности считался гулякой

Тот же день, 19:18 вечера

Пытаюсь свыкнуться с фактом, что я теперь один. Пришел в близлежащую кофейню с Интернетом, пью кофе и наблюдаю за залом. В голове крутится мысль, что я отвык знакомиться с девушками, да и общаться разучился за время семейной жизни. Да и возраст уже не контактный. Даже не представляю, как с этим быть. Перед мной стоит стена моих комплексов и стереотипов, через которые мне придется как-то переступать и что-то со своей личной жизнью делать. Чувствую себя окруженным стеклянной витриной, через которую всех видно, но пройти через нее нельзя.

А когда-то в юности я считался изрядным гулякой и бабником, до первого брака никогда не имел длительных романов и лет до 30 не собирался жениться. А сейчас даже представить себе не могу, как можно с кем-то познакомится. Да и как-то не хочется, нужно еще пережить развод до конца, переварить все эти ощущения.

Я каждый развод очень тяжело переживал, мне минимум год нужен, чтобы опустошить себя для новых отношений. А сейчас что-то совсем крутовато стало. Старею…

Лучше голодным быть. Чем есть с кем попало

14 февраля 2012, 23:54 ночи

Сегодня сходил в клуб-ресторан. А по сути, в забегаловку в спальном районе. Даже песню заказал у музыканта мою любимую в такие моменты: «Изба» Кучина. Хотя я шансон совсем не люблю. Друг на встречу не смог приехать. Я был один.

В общем, резюме. Во времена моей военной юности была такая поговорка: «Воровать, так миллион, любить, так королеву, а летать, так на истребителях!» Я по этому принципу живу до сих пор. А еще я очень люблю фразу моего любимого Омара Хаяма:

«Ты лучше голодай, чем что попало есть, И лучше будь один, чем вместе с кем попало.» Короче говоря, я лучше один буду…

(Тогда я действительно думал, что кроме замечательной работы, у меня ничего в личной жизни не будет, и смирился, что всю оставшуюся жизнь я буду один, но Господь все изменил, через год я нашел свое семейное счастье. – *Авт.)*

Прощай депрессия!

15 февраля 2012, 14:42 дня

Ну, вот и закончились эти три дня глубокой депрессии. Отличная вещь – алкоголь, в разумных количествах. Все переболело и рассосалось. Настроение отличное, планов море. Тем более на мою жизнь еще женщин хватит. Завтра важный день. Если все получится, у меня будет отличная интересная работа и все будет замечательно.

Приличный повар хорошо приготовит при любых условиях

16 февраля 2012, 17:10 дня

Приехал только что с собеседования на новую работу. Вернее – с дегустации приготовленных мною блюд. По просьбе работодателя я приготовил два вида лагмана: уйгурский и узбекский, и курицу чахохбили. Честно говоря, эти блюда я знаю отлично и часто готовил раньше, но в условиях неудобной лаборатории технологов, на маленькой слабо греющей плитке, было довольно неуютно, да и десятки глаз, заходящих и смотрящих на меня, не придавали уверенности. Но в каких бы условиях не приходилось работать, если ты считаешь себя приличным поваром, готовь хорошо при любых условиях.

Ну я и приготовил. Всем очень понравилось, а главное президенту компании. Он тут же предложил мне работу.

Теперь о самой работе. Это тоже кулинария, но несколько другая, чем в ресторане. Компания эта называется «Кинг Лион», производитель продуктов быстрого приготовления под марками «Бизнес Ланч» и др. Им нужен шеф-повар, который будет создавать новые блюда и дегустировать то, что по этим вкусам создадут технологи на производстве. Особенно им понравился мой опыт на китайской и тюркской кухнях, поэтому они сами вышли на меня по моему резюме на сайте HeadHunter.

Президент компании вьетнамец, со своеобразным характером, поэтому в основном на него работают женщины, мужики не выдерживают. Но посмотрим, как я с ним сработаюсь. Работа для меня очень интересная, с командировками на производство, да и дополнительный опыт в технологии производства массовых продуктов тоже не помешает.

Кроме этого, я буду снимать на фото свои блюда, для маркетологов, и подготавливать информацию о каждом блюде, в плане истории создания и региона для сайта.

Попробую себя в новом качестве. График 5/2, но уже по 8 часов, так что времени на блог появится море, буду там дублировать свои блюда. Но и оплата совсем другая. На испытательный срок дали среднюю по Москве зарплату шеф-повара, если все устроит, обещали добавить после его окончания.

Приличный повар хорошо приготовит при любых условиях

21 февраля 2012, 20:36 вечера

В понедельник вышел на первый рабочий день в компанию «Кинг Лион». Определили меня в офис к технологам. Главный технолог ушла в отпуск, и мне практически нечего делать, так как я подчиняюсь напрямую президенту, а в технических вопросах – главному технологу. Сижу, листаю журналы. Пока.

Сегодня, правда, немного поработал над информацией для нового рекламного ролика с директором по маркетингу. Более того, скоро буду участвовать в съемках ролика. Еще съезжу в командировку на завод.

Офис довольно большой, народу работает масса. Завтра корпоратив в преддверие 23 февраля. Короткий день. Так что еще не успел поработать, а уже развлечения. Давно я от этого отвык, работая раньше в таком плотном режиме.

(Не прошло и 5 месяцев на моем Пути по своему проекту, а я уже получил хорошо оплачиваемую работу шеф-поваром, без сильной нагрузки, мечту любого повара с многолетним стажем, причем, я даже не искал ее, она сама меня нашла. Менеджер по кадрам меня очень уговаривала прийти к ним на дегустацию. То есть как только вы начинаете идти своим путем, Господь быстро дает вам новые возможности. – *Авт.*)

Конец трудовой недели на новом месте

24 февраля 2012, 21:10 вечера

22 февраля был фуршет на работе. Естественно, подготовка его легла на меня. Коллектив под сотню, так что за час пришлось сделать всю нарезку мне, а девчонки из бухгалтерии мне помогали все раскладывать на подносы и уносить. Вот как раз выпал шанс показать, на что я способен один, без шеф-поваров. Получилось.

Коллеги даже сказали, что так красиво еще у них не было на фуршетах, и пошутили, что из-за такой тонкой нарезки к следующему корпоративу продуктов выделят меньше.

А в выходной мы встречались с однокурсниками из летного училища, кроме летчиков, был пролетом в Москве мой друг из Суворовского училища. Сначала помянули всех парней, которых уже с нами нет, а потом начали праздновать. Со многими я не виделся 20 лет, очень интересно было друг на друга посмотреть и узнать о прожитой жизни. Хотя нам всем уже не по 19, а под сорок, все остались такими же мальчишками и романтиками в душе! Все-таки летчики – самый нестандартный и разгильдяйский род войск всей армии, а уж истребители ПВО, да еще и Армавирцы, всем фору дадут в разгуле и веселье.

Жаль только, что все хорошее когда-нибудь заканчивается. А на утро – на работу. Участвовал в дегустации и в фокус-группе по новым упаковкам продукта.

Работа пищевых технологов сродни работе парфюмеров

29 февраля 2012, 23:34 ночи

Последний день зимы. Надеюсь, и последний день зимы в моей душе. Очень хочется весны! Весны на улице, весны в работе, а главное, весны в душе!

В понедельник к нам в компанию приехал представитель поставщика пищевых ароматизаторов из КНР, китайский технолог. Первый день мы с ним работали в лаборатории главного офиса. Он на заданные нами натуральные соусы, которые мы подготовили, готовил свой вариант из своих специй. В тонкости вдаваться не буду, так как это коммерческая тайна и интеллектуальная собственность предприятия, но способ приготовления соусов в лаборатории немногим отличается от кухонного: также на плите в кастрюльке все варится.

Отработали несколько вкусов в офисе. А во вторник поехали на завод в Тульскую область, в город Ефремов. На служебном автобусе наша делегация вместе с китайцем выехала рано утром из Москвы и через 4 часа была на месте.

Два слова о городке. Ефремов находится в Тульской области, население 45 тысяч человек, градообразующее предприятие давно стоит, работает только «Глюкоза», предприятие, производящее патоку и наш «Кинг Лион – Тула». То есть в городе работы почти нет. И, вообще, пока ехал до завода, смотрел на окружающие населенные пункты и ужасался. В часе езды от Москвы все давно развалилось и стоит. Разрушенные птицефабрики, колхозы и совхозы мертвые, это рядом с Москвой! А что дальше за Уралом? Что твориться со страной? И это – стабильность?

Ладно, мои политические взгляды – это мое личное дело, мой блог не для этого. Но настроение мне эта картина подпортила. Тем более, вы поймете мои чувства на заводе, где 1500 человек ежемесячно получают зарплату. А ведь для собственника, проще и дешевле все это делать в КНР, но президент компании, сам по национальности вьетнамец, категорически против этого. Он – вьетнамец, думает о нас – русских. Вот дожили…. Но тем более спасибо ему за это, и как сейчас говорят, большой респект!

Потом мы продолжили работу в лаборатории завода. Наш гость прописывает рецептуру, выверенную до сотых грамма. А как вы думали? Не все так просто со вкусами. Работа пищевых технологов сродни работе парфюмеров.

Пытался с нашим гостем поговорить по-китайски, но он меня очень мало понимал. За восемь лет я свой китайский совсем растерял. Знаю слово, но произнести его так, чтобы он меня понял, не могу. Хотя я был недельку в Пекине в прошлом апреле (а он сам из Тянь Дзиня, что рядом), все равно восемь лет без практики очень большой срок. С другой стороны у меня синьдзяньский диалект, а он более жесткий, и понятный для русского уха. Но с нами был Павел – переводчик, так что все вопросы с общением были на его плечах.

Во второй день мы с технологами экспериментировали с совершенно новым продуктом (вот где помогли технологам мои навыки и знания повара), но это опять коммерческая тайна.

Конечно, для меня поездка, да и работа в понедельник была очень познавательной. Приготовление соусов, работа очень схожая с ресторанной. Только если в лаборатории все вариться в маленьких кастрюльках, в ресторане – в больших сотейниках или котлах, то на производстве все варится в огромных емкостях. Суть одна и та же, а главное общий для всех результат – это вкус. Вкус – это главный результат работы, что повара, что технолога. И способ определения этого вкуса одинаковый – дегустация. Поэтому самый главный, точный и пока единственный инструмент повара – это язык.

Завтра в офисе будем все подготовленные соусы показывать на дегустации президенту. Надеюсь, мы работали не зря и ему все понравится.

Вводим продукты с новыми вкусами

3 февраля 2012, 10:40 утра

Если честно, то я сам до сегодняшнего момента не знал, в чем моя работа заключается по-настоящему. На самом деле, все очень просто. Есть директива от президента компании, что мы должны (имеется в виду все сотрудники) ввести продукты с новыми вкусами.

Как вариант, были выбраны соленые овощи, маринованные и острые. Отдел маркетинга на эти новые вкусы делает исследования в фокус-группах. Это почти чистая социология. Выясняется, что вкусы, которые звучат как: маринованные, соленые, острые – это вкусы аутсайдеры из всей линейки предложений. Но их нужно запустить. Еще на первом этапе включаюсь я. Я сижу в офисе и анализирую результаты работы отдела маркетинга, вижу отклики на названия.

Выходит, что вкусы эти всем нужны, только назвать их нужно по-другому. Я предлагаю отделу маркетинга кучу вариантов названий блюд для заувалирования названий – маринованные, соленые и острые. То есть вкус соленого огурца и говядины – это знакомое с детства всем блюдо Азу. Маринованные овощи – это лечо, мы все его с детства знаем. Отрабатываем на совещании у президента все эти варианты (на самом деле, вариантов море, просто это коммерческая тайна). Шеф сам не знает этих вариантов вкуса, предлагает мне приготовить. Мне закупают продукты, я сегодня готовлю и для президента, и для отдела маркетинга говядину с лечо. Причем в двух вариантах: где лечо гарнир к говядине и где лечо соус к говядине.

Мне купили банку лечо и говяжью вырезку. Кое-что было в холодильнике лаборатории, и я постарался сделать все, что мог. Первый вариант – кусочки говядины, тушеные в лечо (предварительно обжаренные с луком, а в конце добавлено лечо, и немного протушено все вместе).

Второй вариант – это медальоны из говядины, фломбированные коньяком, с гарниром из лечо. Далее, проходит дегустация. Президент съел все с удовольствием, причем если учитывать факт, что он вьетнамец, и ему специально готовят вьетнамскую еду, для меня это комплимент. Отдел маркетинга меня вообще в краску вогнал своими комплиментами.

Далее маркетинг на фокус-группах проверяет вкусы и названия, и если они утверждаются, то дальше мы начинаем работать с технологами. Я им готовлю блюдо с конкретным

вкусом, далее мы вместе варим соус, добиваемся идентичного вкуса, согласовываем все со снабжением, чтобы исходные продукты были в наличии у поставщиков и укладывались по цене в себестоимость.

Потом технологи запускают пробную партию на заводе, после чего проходит ряд дегустаций и утверждается новый продукт. И через некоторое время продукт появляется на полках магазинов, и по вкусу он почти такой же, как вкус блюда на тарелке. А знаете, кто его готовил? Правильно – я! Шутка. В этом и заключается моя работа.

(Уже позже, живя в Питере, я как-то зашел с друзьями в магазин и увидел продукцию «Кинг Лиона», именно те блюда, которые я тогда готовил, и мы их запустили в производство, и купил несколько для пробы. Друзьям очень понравилось, а учитывая, что они повара профессиональные, – горжусь той работой, которую тогда делал. – *Авт.*)

8 марта. Нарезал кучу разных цветов из черной редьки. Окрасил их бета-каротином

9 марта 2012, 00:12 ночи

8 марта, как и полагается в любом офисе, был праздничный фуршет. Естественно, этот вопрос я взял полностью в свои руки, и если на прошлый корпоратив 23 февраля мне помогали девушки, то вчера я захотел сделать все сам. Все-таки это женский праздник, и им на кухне в этот день делать нечего. Да и руки соскучились по большой работе.

Фуршет нужно было подготовить на 100 персон. Я решил уйти от их привычного бутербродного варианта и сделать приличное меню:

– корзиночки с салатом (яйца, огурец свежий, огурец соленый, сыр, майонез, горчица);

– рулеты из лаваша с лососем и соусом (майонез, горчица, сыр, яйца);

– рулеты из лаваша с ветчиной, салатом «Романо» и соусом (майонез, хрен);

– соленые огурцы, фаршированные салатом (яйца, сыр, майонез, маслины);

– канапе на поджаренных крутонах из смешанной муки с орехами (помидор, колбаса, салат «Романо», огурец, сыр и маслина).

Ну и не обошлось без привычных бутербродов, только сделал их в японском стиле, в смысле дизайна.

– бутерброды на нарезанном батоне (сыр, буженина, хрен, салат «Романо»);

– бутерброды на нарезном батоне (лосось, сыр, помидор);

– ну и, конечно, нарезка из лосося и различных колбас с мясопродуктами;

– фруктовая нарезка.

Кроме этого, немного позанимался карвингом: нарезал кучу разных цветов из черной редьки, окрасил их бета-каротином (благо в лаборатории это нашлось) для украшения блюд – все-таки 8 марта, и от себя нашим женщинам подарил свои цветы.

С большим удовольствием поработал, пришел с утра, сразу переоделся в поварскую куртку и фартук, включил музыку и начал подготовку к фуршету. В процессе работы, периодически

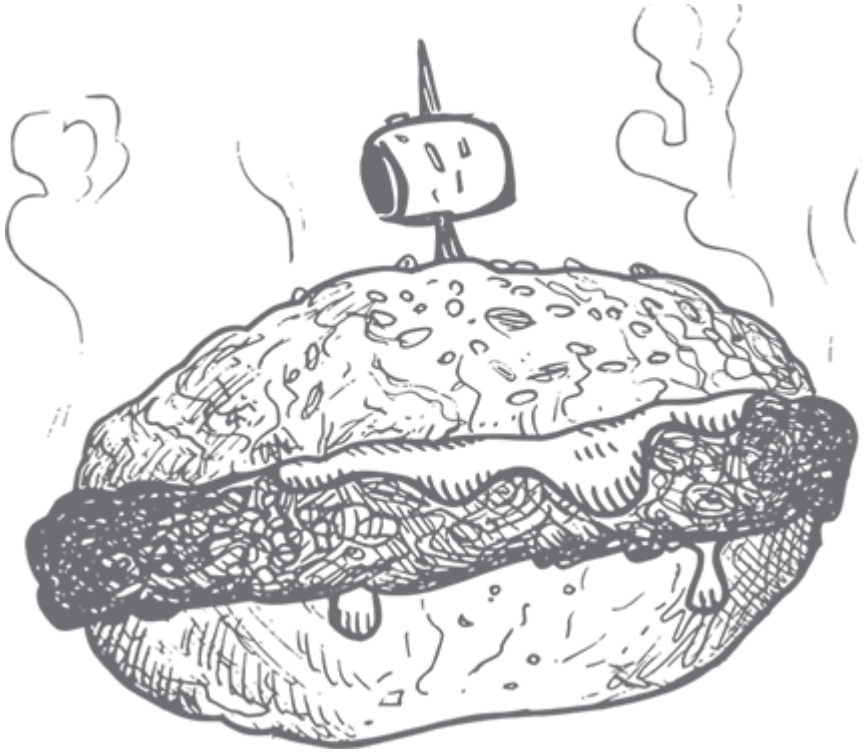
заходили наши дамы, интересовались процессом (я их понемногу подкармливал тем, что готовил) и восторгались моей поварской формой. Женщинам не важно какая форма на мужчине – офицерская или поварская.

Совсем без помощи не обошлось, все подносы с угощениями и спиртное носили в зал, как всегда, наши девушки, ни один мужчина не помог – хоть 8 марта, хоть 23 февраля, все равно без женщин никак.

Когда начался банкет, один из директоров сказал тост, потом наши же женщины выдали всем мужчинам по букетикам роз и конвертикам с подарками, и мужчины подарили их нашим женщинам. Вот такие поздравления!

Потом началось мероприятие, все были в восторге от моих закусок, меня таскали от стола к столу, женщины узнавали рецепты, а мужики все хотели со мной выпить. Короче, как я ни пытался улизнуть, все равно я прилично наклюкался, кое-как смылся часа через два. А народ еще гулял.

Пока ехал в метро домой, наблюдал, как окружающие меня женщины держали в руках дежурные букетики и пакетики с подарками, причем такое ощущение, что цветы и подарки все были из одного места у всех. По дороге от метро к дому купил розочку и поздравил хозяйку квартиры. Она была очень растрогана.



Хочу изучить японскую кухню, а то, кроме суши, ничего не знаю

11 марта 2012, 20:32 вечера

Прошли праздники, провел их замечательно с армейским другом в Строгино, пропили два дня так, что душа сначала развернулась, а потом свернулась, и лишние переживания улетучились. Опять вспомнили полеты и курсантские годы.

А сегодня опять началась рабочая неделя. Сначала прорабатываю список посуды для рекламного ролика, завтра совещание с рекламщиками, в среду готовлю три новых блюда для фокус-групп (азу, жаренная курочка, шашлык из свинины), все это будет пробито в блендере до состояния соуса к лапше быстрого приготовления. Посмотрим, насколько эти вкусы понравятся респондентам.

А в четверг и пятницу я уезжаю на съемки рекламного ролика, буду готовить и выкладывать блюда для съемки. Скорее всего, мои руки войдут в кадр. Да и, вообще, интересно, как снимают такие ролики. Там будут и актеры, и даже фуддизайнеры. Короче, новая работа становится для меня все интереснее.

Я в Москве встречаю много интересных людей. Вот и тут подружился с представителем японских инвесторов Ханадой-сан. Это пожилой японец, который давно живет в Москве. Я ему рассказываю про китайскую кухню, а он мне про японскую, он очень хорошо готовит сам. В конце марта он летит в Японию, привезет продукты, и обещал меня к себе домой в гости пригласить, поучить меня готовить настоящие японские блюда.

Сегодня он меня пригласил в свой кабинет, показывал геологическое строение Японских остовов, и суть сейсмо-опасности проживания там. Короче говоря, скоро опять Японию трясти будет.

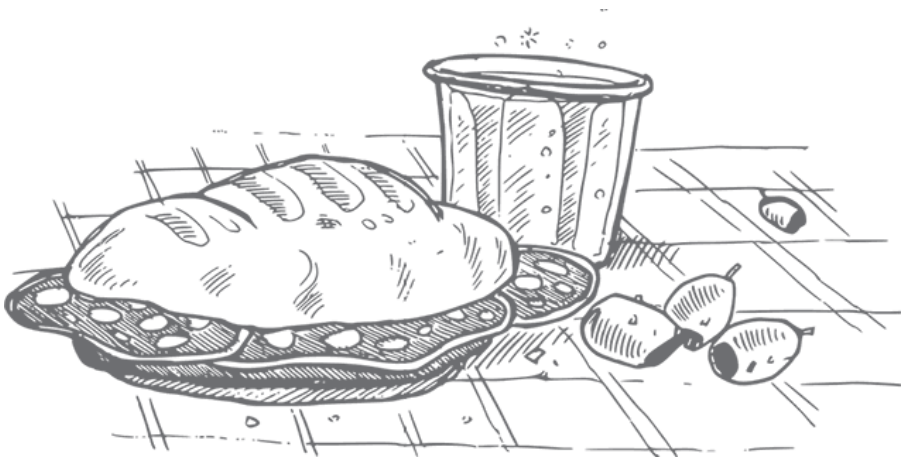
Хотя мне даже самому интересно, раньше как-то мало в своей жизни интересовался Японией, а тут появился повод свои познания увеличить. Может, полюблю их кухню, а то я, кроме суши, сашими и мисо-супов ничего не знаю.

Съемки рекламного ролика с фут-дизайнерами

12 марта 2012, 22:33 вечера

Сегодня работал с киношниками первый раз. Из Питера прилетел главный режиссер Дмитрий, и часть съемочной группы прибыли к нам в офис для проработки сценария и раскадровки.

Определились, что ролик будет 20 секунд. И пошло-поехало, начиная от каждого кадра до каждого персонажа. Потом просматривали видеозаписи кастинга актеров. Выбрали пять основных и пять запасных актеров. На двух из них настоял я. Потом подготовил фотографии с видами блюд, которые меня устраивают, для фуд-дизайнеров и отправил им по электронке. Думаю, чем раньше они получат более-менее подробную задачу от нас, тем лучше будут готовы к обсуждению съемки. А дальше будем работать с фуд-дизайнерами вместе. Скорее всего, в кадр войдут мои руки во время приготовления. Совсем раньше не представлял, что 20 секунд в эфире – это так серьезно и сложно.



Готовлю новые блюда

14 марта 2012, 22:53 вечера

С утра я заехал в супермаркет «Перекресток» и закупил все продукты для приготовления новых блюд для отдела маркетинга для их исследования в фокус-группах. Естественно, мои затраты тут же мне вернули, поэтому я мог позволить себе лучшие продукты из тех, что можно купить в простом магазине.

Но поскольку для шашлыков из свинины необходимы пусть не шампуры, но хотя бы деревянные шпажки, я еще час по округе кружил в надежде их найти, но безуспешно. Зашел в офис немного расстроенным, потому как люблю, чтобы все было на высшем уровне. Но, меня позже спасли…

Зашел на кухню, хотя у нас это место называется лабораторией. Переоделся в поварскую куртку и фартук и начал работать ручками, что мне больше всего нравится.

Мой рецепт шашлыка:

Первым делом нарубил свиную вырезку (вот так вот, не просто свиную шейку, а вырезку), на кубики и замариновал моим любимым способом, о котором мне когда-то в Китае, мой уйгур кладовщик Ахмед (он в юности работал шашлычником) рассказал. Он очень прост. Нарубленный соломкой лук, посыпанный солью и перемятый руками, чтобы сок из лука начал выходить. Потом белый перец, черный перец и зира, но самое главное – сырое яйцо, все это с мясом перемешиваю (правда я добавил еще красного перца), и чашка с мясом маринуется (нужно минимум два часа).

…Потом занялся курицей, мне нужно было добиться обыкновенного вкуса жаренной курицы. Я охлажденную курицу просто разделал, заранее вырезав хребет, обрубив кончики ножек и крыльев, как это принято в хороших ресторанах. На куски. И начал обжаривать. Банально, без специй и овощей. Правда, для усиления вкуса предварительно в раскаленном масле протопил куриный жир, заранее обрезанный (просто изначально мне была поставлена задача из этих блюд сделать соус к лапше для респондентов).

В момент этого процесса забегают ко мне в лабораторию маркетологи и говорят, что для фокус-групп не нужно делать два блюда: оригинальный вариант, плюс соус из этого блюда, а только соус. Поэтому при количестве закупленных мною продуктов вполне можно порадовать наших сильно загруженных работой женщин маленькими деликатесами.

Тогда одну из сковород я приготовил для них. После обжарки курицы я добавил томатную пасту, протушил ее, далее – нарубленные помидоры, соевый соус и протушил курицу в этом соусе. Именно для наших дам.

Кстати, отдельно отварил рис на гарнир, как я люблю – по-китайски. Просто рис – пресный, слегка клейкий. Конечно, в процессе всего приготовления они забегали и ели. Не буду даже их реакцию описывать.

В это время шашлык маринуется.

Берусь за говяжью вырезку.

Напомню, мне нужно было сделать из говядины два блюда: говядину с черносливом и азу из говядины. Позже планы изменились, хорошо, что я всю вырезку не использовал.

Начал с азу. Причем делал ее по классическому рецепту: говядина, лук, морковь, томатная паста, немного муки, ну и

конечно соленый огурец. Но это всем известно.

Далее говядина с черносливом. Но тут тоже очень просто. Главное чернослив добавлять почти в самом конце.

Но за шашлыки переживаю. Мне нужны шпажки, хоть я их готовлю на сковороде (за неимением не то что мангала, но и просто духового шкафа), мне они нужны. И тут заходит в лабораторию Ханада-сан, мой новый добрый знакомый. Он очень занят по работе в последнее время, отчетный период, поэтому ест на работе, но ест только японскую лапшу быстрого приготовления. Мы с ним болтаем, причем я узнаю, что он с 1992 по 1998 годы был владельцем ресторана в Москве. Но самое удивительное – не японского (потому как в этот год уже открыли в Москве четыре японских ресторана), а южно-корейского.

Мы много говорили об особенностях китайской, корейской, а главное русской кухонь. В процессе я его спросил, есть ли у него деревянные палочки (думал их расщепить ножом и сделать подобие шпажек для шашлыка). Он сказал, что они у него есть дома, и несмотря на свою занятость принес мне не просто набор палочек, а еще и большие поварские палки, которые используют и китайские, и японские повара во время приготовления в воке. Вот так он меня выручил.

Далее я с принесенных Ханадой-сан палочек сделал ножом более-менее приличное подобие шпажек. Наколов на них мясо, получились неплохие шашлыки. И я начал их обжаривать. Прямо на сковороде.

Естественно, шашлыков я сделал больше, и часть их ушла на дегустирование маркетологов.

Пока я это готовил, забежала секретарша жены президента Галя (она тоже вьетнамка, просто ее имя сложно в произношении, и все называют ее именно так, она одна из директоров компании, этакая бизнес-леди), и говорит, что Галя очень переживает, что я до сих пор ее не звал на дегустацию своих блюд. А тут как раз такие продукты отличные. Говорю, что как только она будет готова, я ее порадую.

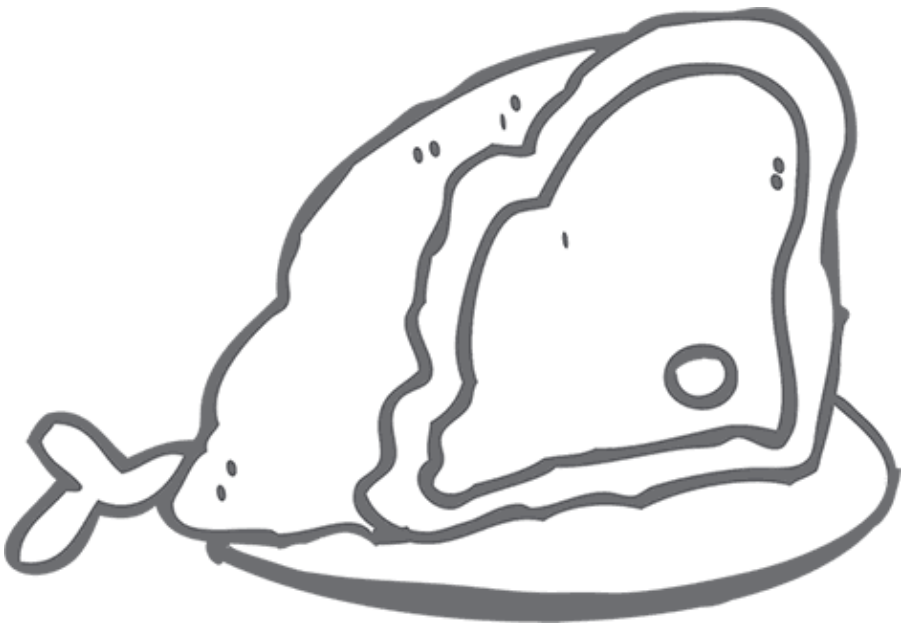
Ну, и просто делаю разнообразный гарнир и обжариваю медальоны из говяжьей вырезки в фломбе из коньяка. Выкладываю все на тарелку и отправляю с ней секретаршу к Гале. На данный момент готовы все блюда для соусов фокус-групп.

Из этих блюд я, измельчая все блендером, с добавлением растительного масла делаю соусы. Но это уже коммерческая тайна.

Продукты остаются, масса комплиментов от наших дам, решил еще добавить. Готовлю свою любимую китайскую кухню. Говядину с овощами, соевым соусом, имбирем, бадьяном и чили.

Сам поел немного, от удовольствия даже понял, что целый день на ногах и давно не курил. Быстро выбежал на улицу перекурить, и очнулся – у нас же в три дня совещание с киношниками!

Быстро прибегаю в офис, и в этот момент меня как раз ищут маркетологи для начала совещания. Киношники, на мое счастье, опоздали, и я был вовремя. И тут началось. Сам президент был на совещании. Мы утверждали окончательную раскадровку. Причем я первый раз в этой каше крутился, но ролик на каких-то 20 секунд, это 15–16 кадров. Причем настолько все сложно, что начинаешь уважать создателей рекламы за их профессионализм.



Фуд-стилист каждую рисинку на экране выравнивает пинцетом

15 марта 2012, 1:26 ночи

Первый раз окунулся в мир киносъемки. Любопытно до ужаса! Приехали мы с нашими дамами из отдела маркетинга на студию утром. Заранее мне генеральный продюсер сказала, что фуд-стилист – очень известная и знаменитая женщина, и что все киношники народ особенный и лучше сидеть и помалкивать. Я, конечно, напрягся, но думаю, что любая работа на кухне – это работа руками, где есть много мелочей, которые лучше делать не двумя руками, а хотя бы четырьмя. Тем более руки у меня умелые, и хотя бы по мелочи, но смогу помочь. И на том спасибо.

Когда мы зашли на студию, и я познакомился с главным фуд-стилистом Милой и ее ассистентом Элей, сказал, что если вы не возражаете, я бы вам помог хотя бы овощи чистить, нарезку делать, и просто принеси-унеси. Они обрадовались моему присутствию. Сразу предложили все делать вместе. И мы начали работать, причем уча друг друга, – они меня способам создания ярких картин своими методами, а я их – вариантам вида оригинальных блюд, для которых мы должны сделать муляжи.

Искусство фуд-стилиста меня поразило. Я, готовя ежедневно в ресторане по огромному количеству блюд, не чувствовал постоянного аппетита, и выделение слюны, и желудочных соков, как при виде того, что они делают в кадре. Это что-то удивительное, и понимаю, что это муляж, и краска, но съесть все это хочу немедленно. Более того, мне предложили работу ассистентом и через пару часов работы, оказалось, что я довольно талантлив в этом. Часть работ муляжных делал я. И Миле все понравилось.

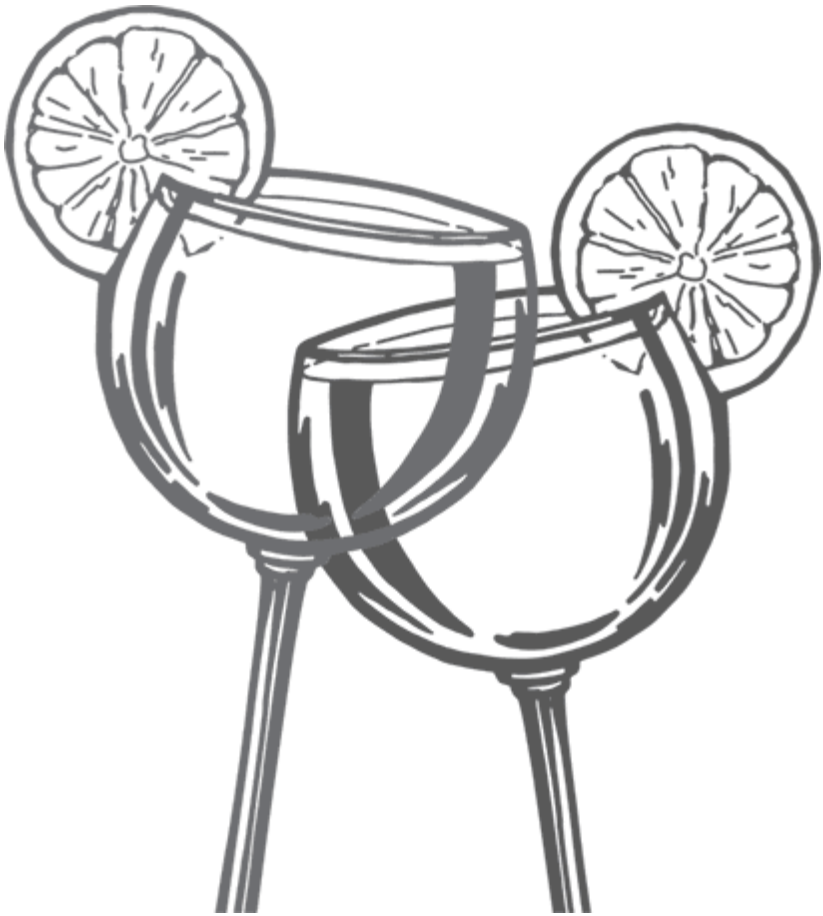
Снимали на крутейшую камеру RED Epic – на такой снимался фильм «Хоббит». Так происходит работа над муляжами блюд. Все делается из натуральных продуктов, только другим способом. Например, куриные грудки были слегка отваренные, но окрашенные красителем в смеси с маслом и обожженные строительным феном. Получается в итоге запеченное блюдо в кадре. А вот как делается обжаренная в казане баранина для плова. Я кусочки вырезал из мяса баранины, причем срезая все углы, сделав их кругленькими, потом их слегка отварили, окрасили колером, потом обмазали кисточкой соусом терияки и сиропом, обожгли феном. В один из кусочков я вставил

обрезанную куриную косточку, тоже окрашенную. Так собрали плов для съемки.

Но главная работа фуд-стилиста – это не подготовка блюда, а работа пред камерой, когда каждую рисинку на экране выравнивают пинцетом, до идеала, постоянно опрыскивая маслом, чтобы блюдо быстро не высохло под софитами, вот где Мила работала без меня, и это самое сложное.

Кстати, мне недавно сделали предложение стать шеф-поваром нового кафе в бизнес-центре, причем быть не на зарплате, а партнером в бизнесе. Лестно, конечно, но с меня пока бизнеса хватит, я, конечно, из уважения сказал, что подумаю, но мне это точно не нужно.

И еще многие в этой большой команде заказчиков и исполнителей узнали, что я разведен, и мне сделали два предложения, сватовства, с хорошими женщинами. Умора! Но это было на полном серьезе. И я технично ретировался, хотя меня это сильно рассмешило.



Работаю в лаборатории как фуд-стилист

22 марта 2012, 11:03 утра

Всю неделю каждый день готовлю на кухне, вернее в лаборатории. Кроме запланированных блюд для фокус-групп, каждый день готовлю очередное блюдо для дегустации технологам и маркетологам, конечно, не забываю президента.

Вчера он попробовал приготовленное мною китайское блюдо синьдзяньской кухни Тапанчи. Это обжаренная в воке курица с картофелем, морковью и имбирем с специальными специями и соевым соусом. Президент был в восторге, отправил ко мне секретаршу, чтобы подробно узнать название и состав.

Сегодня готовил для съемок для нашего сайта компании четыре гарнира. Рис, гречку, пюре и лапшу. Естественно, уже делал не как повар (вкусно), а как фуд-стилист (красиво).

Потом приготовил ризотто с томатным соусом. Дело в том, что президент недавно из Парижа привез новый продукт «Анкл Бенса» ризотто с томатным соусом, в который нужно добавить 100 мл воды, и три минуты в микроволновке прогреть, потом размешиваешь и получается блюдо, сильно похожее на ризотто. Я никогда ризотто в томатах не готовил, как-то во всех ресторанах, где я работал, с томатами ризотто не готовили. Но я решил сделать. Единственное, технологи мне запретили готовить из Арборио, а только из пропаренного риса, чтобы они потом могли повторить на производстве.

Хоть я взял пропаренный Янтарь вместо нужного тут Арборио, сделал все как полагается. Подготовил из риса базу.

Потом соус из томатной пасты, томатов, болгарского перца, паприки и прованских трав.

Долго его тушил, пока не получилось приличное (для таких ингредиентов) блюдо, полностью повторяющее французский оригинал.

И отправил по одному блюду на дегустацию маркетологам и технологам. Огреб огромное количество комплиментов.

А на десерт приготовил нашим дамам утку с черносливом и теми же прованскими травами. Духового шкафа для запекания у меня нет, я все сделал на сковороде (правда, сутки до этого вымачивал утку в соляном растворе).

И получилось неплохое блюдо, от которого наши дамы совсем растаяли.

Резаная лапша провинции Шаньси

4 апреля 2012, 20:28 вечера

С утра вышел на работу в «Кинг Лион», мне нужно было сварить соус «Курица по-бомбейски» для дегустации фокус-групп. В этот раз я уже варил соус полностью по технологии производства с точной развесовкой и рецептурой. Если вкус утвердят, то именно моя рецептура пойдет на конвейер.

Самое интересное, что единственное индийское блюдо, которое я знаю – причем, меня учил индус и я отлично его готовлю, – это курица карри с рисом. И я хорошо знаю ее вкус. Вот сегодня попытался его сконструировать. На мой вкус, я смог его повторить в соусе. Но еще важно, чтобы именно такой вкус индийской кухни понравился опрашиваемым в фокус-группах.

Сегодня подготовил первую кулинарную статью для сайта компании «Кинг Лион». Отдел маркетинга был очень доволен, что часть их работы буду делать я. И сразу отправили модератору для выкладывания на сайт. Статью я подготовил об одном интересном виде китайской лапши, из моего большого прошлого опыта китайской жизни и китайской кухни.

Резаная лапша провинции Шаньси

Культура потребления лапши насчитывает огромную историю, длиной в пять тысяч лет. В мире насчитывается множество видов лапши, которые сильно отличаются не только по составу, но и по способу приготовления. Сегодня мы рассмотрим один из древних способов ее производства. От него исходит и название лапши – резаная (когда из теста нарезают лапшу ножом).

Об этом виде лапши мы поговорим подробнее. Тем более что все мы ее с детства знаем. Домашнюю лапшу для куриного супа наши мамы и бабушки традиционно делали этим способом. Раскатывался большой тонкий блин теста, который нарезался тонкими полосками, далее все это сушилось и использовалось позже в приготовлении домашнего супа – куриной лапши.

Но это не единственный вариант резаной лапши. Очень любопытный вариант существует в китайской провинции Шаньси. В этой провинции мучные блюда для местных жителей – это целое искусство. Каждой сезон имеет свои особые мучные блюда. Например, летом надо есть холодную лапшу, зимой надо кушать лапшу с горячим супом.

Лучшие блюда из лапши готовятся в уличных ресторанчиках. Но самое популярное блюдо из муки в провинции Шаньси – лапша, которую быстро строгают металлической пластиной из куска теста. С этим вариантом нарезки связана легенда. В 1280 году Китай целиком оказался под властью монголов, а великий хан Хубилай стал китайским императором монгольской династии Юань (1280–1368 гг.).

В годы правления этой династии правители боялись проявления недовольства от простых людей. Поэтому они отобрали у них всех металлические режущие предметы. Однажды старик хотел приготовить лапшу. Он уже раскатал тесто и пошел узнать у соседа, не остался ли у него нож. Но того не оказалось дома, возвращаясь домой, старик нашел кусок острого железа. Им он и стал нарезать **тесто. Сегодня этот шаньсийский деликатес имеет свою торговую марку. Он хорошо известен в разных городах и поселках Шаньси. Традиции людей,** живущих в среднем и верхнем течении реки Хуанхэ, распространились на другие регионы Китая благодаря миграции населения. Самое любопытное, как делается эта лапша. Большой овальный кусок теста повар держит одной рукой, а другой, держа плоский кусок заостренного железа, нарезает его кончиком тонкую ровную лапшу длинной около 15 см, причем одним движением руки

отрезает лапшу и отправляет ее в полет на 2 и более метра точно в котел с кипящей водой.

Это действо сродни эквилибристике в цирке, причем соревнования между поварами мастерами шаньсийской лапши проходят еще более завораживающее. В них повара кладут тесто себе на голову и с завязанными глазами двумя руками с металлическими пластинами нарезают лапшу и отправляют ее в полет точно в цель. Победитель такого соревнования, не просто должен уметь нарезать 220 кусочков лапши в минуту, но и отправить точно в котел все эти кусочки. Вот такое вот отношение китайцев к своему любимому продукту – лапше.

Новый продукт – пельмени быстрого приготовления

11 апреля 2012, 19:07 вечера

Только приехал домой из командировки на завод в Тульскую область. Делали сегодня новый продукт – пельмени быстрого приготовления. Налепил я их сегодня целое море, технологи потом их пропаривали и обжаривали на конвейере. Наготовили их много, с завтрашнего дня будут фокус-группы, в которых маркетологи поймут, нужен ли этот продукт или нет.

Когда есть любимая работа, то и без солнца светло!

13 апреля 2012, 23:06 ночи

За последние дни что-то так сильно на мою душу навалилась тьма переживаний и страданий, но я пока держусь. Продвижение в профессии не происходит, и денег достаточных нет, чтобы детям много отправлять. Хотя понимаю, что без кухни совсем помру.

Понимаю, что нет в жизни хандры, если есть работа. Работа, которая тяжелая, трудная, но если любимая, то такая счастливая… У меня правая рука со штырем и 13 шурупами, но я таскал котлы по 50 литров на руках – и никакого перелома или травмы. И если ты себя не жалеешь, то Господь сам тебе помогает. Когда-то мне предлагали инвалидность из-за руки, но сейчас я живу нормальной жизнью.

Когда-то я считал, что я отличный кулинар. Но когда попал на профессиональную кухню, то понял, что такое работа в ресторане. Да, когда дома утром просыпаешься раньше всех, приходишь на кухню, и неторопливо, так как хочешь именно ты, а не шеф-повар начинаешь готовить для жены и ребенка завтрак, и когда они уже просыпаются – континентальный завтрак уже в постели. Но на профессиональной кухне все не так. Скорость процесса совсем другая, плюс есть запары, это когда сразу много заказов. И если ты не подготовлен заранее, то это Ад. Но если заранее все подготовлено, и ты продумал все действия, то ты думаешь и делаешь не головой, а телом. То есть сам повар и его тело управляет его выверенными действиями. И это что-то сравнимое с Божьим даром.

Участвую в конкурсе на замещение должности шеф-повара в ресторане

15 апреля 2012, 11:49 утра

На днях меня пригласили поучаствовать в конкурсе на замещение должности шеф-повара в ресторане подмосковного пансионата. И на вчера назначили дегустацию. Долго ломал голову, что предложить им из тысяч идей в моей голове. Но решил сразу – не готовить ни одного блюда из тех, которым научился у шефов ресторанов, где я работал. Только мои идеи, только моя подача. И главное, задумал сделать все блюда из очень дешевых продуктов, но с яркой сильной подачей, как в дорогих ресторанах. Стиль весь мой.

Заехал на рынок за продуктами и поехал с полным рюкзаком на свой экзамен. Заранее составлен подробный список блюд, но все равно пока еду продумываю каждое свое действие: что закидываю варить в первую очередь, что во вторую, потом порядок заготовок и отдачи. Короче, немного волнуюсь, но верю в себя.

Приехал, меня заводят на кухню, где два сушефа с негодованием смотрят на залетного москвича, так как логичнее их сделать шефами в ресторане, а не приглашать варяга издалека. Но что делать! Если ты повар, то должен в любых условиях уметь готовить. Места мало, не знаю, где что находится, повара смотрят недоброжелательно и надменно.

Я переоделся, достал свои ножи, удобно расположил доску, подставил поближе мусорный бак, набрал полусфер для работы. И поехало…. За 2,5 часа приготовил две закуски, два салата, один суп и два горячих с разными гарнирами. Если честно, руки тряслись. Тем более су-шефы прямо рядом стоят и в упор разглядывают каждое мое движение. Да что там су-шефы, даже посудомойки.

Но я собрался сразу, как только нож в руку взял. Конечно, хорошо, когда есть навыки. Я даже слайсером не пользовался, все ножом так быстро и красиво нарубил, нашинковал, напластовал тончайшими кольцами. По ходу моей работы выражение лиц у поваров стало совсем другое. Начали спрашивать, вникать. Не обошлось, конечно, без косяков. Когда грибы обжаривал с луком на сковороде, параллельно еще три дела делал, и не рассчитал мощность плиты, сжег их. Причем ни один повар не сказал, что грибы сгорают. Ну да ладно, не зря я на шеф-повара пришел

дегустироваться, а не на посудомойку. У меня запас грибов на две порции. А с моей скоростью нарубки, еще лук не спассеровался, я уже новую партию шампиньонов нарубил.

Попробую описать.

Мои салаты:

– сырный рататуй, в кольцо сервировочное укладываю запеченные в духовке кольца баклажана, цуккини, кабачка и запеченных перцев со снятой кожей, сверху слой размятого сыра фетакса, потом еще овощи, слой сыра и сверху фигурно нарезанная половинка помидора. Рядом немного рукколы для украшения.

– второй салат мой любимый, мне его рецепт китайские повара рассказали. Это не типичный салат для Китая, так как овощи считаются Иньским продуктом, и ему нужно добавить термообработки, то есть Яня. А тут сырой огурец, с чесноком, луком и соевым соусом, избыточно Иньский. Но повара горячего цеха свой организм им как раз охлаждают.

Подачу я сделал свою. Огурцы нарезал лодочками, заранее замариновал белый лук кольцами в уксусе. В общем, на тарелке в центре был цветок из огурцов, политый соевым соусом с чесноком, а сверху пять колец лука. Сочетание вкуса изумительное, попробуйте сами как-нибудь сделать.

Мои закуски:

– первая была слабосоленная мойва (очищенная от костей и свернутая пополам) на смазанных горчицей ромбовидных гренках из бородинского хлеба, рядом лежали ромбы из отваренного цуккини с вырезанным лепестком в центре, все на прямоугольной тарелке одним рядом правее центра.

– вторая – это карпаччо из овощей. Сначала нарезал ножом тончайшие кольца из зеленой редьки, свеклы и корня сельдерея и замариновал в уксусе все по отдельности. Потом собрал микс из салата Айсберг и рукколы с слайсиками из чили, выложил на круглую плоскую тарелку по кругу маринованные кольца овощей, в центре выложил салатный микс. А полил моей любимой заправкой из уксуса, соевого соуса и горчицы. Островато, но так пикантно! Управляющая пансионатом и собственник обалдели. Им очень понравилось, но просили заранее предупреждать о пикантных вкусах.

Мой суп:

– сделал один крем-суп, сливочно-грибной. То есть сливок очень много. Суп светлый, из белых шампиньонов. Вкус сливочный с привкусом грибов, суп взбит прямо перед подачей второй раз очень сильно, до легкой пенки, такой воздушный и нежный, как каппучино.

Мое горячее:

– жаренное филе макрели, рис пилау

– отваренная и запеченная в фольге под горчицей свиная рулька, гарнир запеченный с прованскими травами картофель дольками и сэтэ из половинки головки чеснока, с оливковым маслом и молотым перцем.

Когда отдал последнее горячее, выдохнул. Убрал за собой, к этому моменту, мне уже начали помогать посуду в мойку уносить, начали со мной дружелюбно общаться. Я вышел, мне дали сигарету покурить. Перевел дух и поднялся в зал к экзаменаторам. Им очень все понравилось, а когда узнали себестоимость блюд, вообще обалдели. До этого несколько шефов смотрели, но не подошел им никто. Мне не сказали «да». У них уже назначены дегустации другим поварам сегодня и завтра. Во вторник позвонят.

Не уверен, что после меня будут слабаки, скорее всего, будут ребята более талантливые. Но я все равно очень рад этому опыту. Да и по запаре соскучился!

Фестиваль Омнивор 2012

26 апреля 2012, года, 2:14 ночи

Фестиваль потрясающий, всего за три дня я увидел и попробовал блюда самых авангардных российских и зарубежных поваров. Увидел своими глазами своих кумиров: Адреана Кетгласа, Дмитрия Зотова и Ивана Березуцкого.

Увидел самые современные кулинарные техники и гаджеты молекулярной кухни. Как бы хотелось поработать у этих шефов, поучиться и увидеть все возможности современной гастрономии!

Я постоянно изучаю кулинарию, читаю книги по технологии, смотрю сайты по молекулярным техникам, смотрю мастер-классы на англоязычном YouTube кулинарной школы «Кордон Блю», фильмы о Ферране Андреа, Блюментале, Нобу и многое другое. Но все это увидеть самому – это чудо!

Я уже понял, что мне нравится в кулинарии, и куда я хочу двигаться в профессии. Мне нужно понять базу паназиатской кухни, подробно изучить молекулярные техники. А потом начать делать свою, не похожую ни на кого кухню, используя российские продукты, современные техники и перерабатывая привычные с детства блюда.

Придумай сто блюд из яиц и получи колпак шеф-повара

6 мая 2012, 19:17 вечера

Всем уже давно известна байка про колпак французских поваров. Но кто не знает, расскажу. На колпаке шеф-повара должно быть 100 складок – по числу блюд из яиц, которые он должен уметь готовить. Все мне эта юбилейная цифра 100 покоя не дает.

И я задался недавно вопросом, а сколько я блюд из яиц знаю? Дело в том, что куриное яйцо – мой любимый продукт, я обожаю их сырые, вареные, жаренные, в запеканках. И это первое блюдо, которое я научился готовить в раннем детстве. У нас дома в деревне курей было больше сотни, рано утром идешь собирать яйца, насобираешь целый тазик, а они все теплые, парочку разобьешь сверху и сырыми выпьешь. Блаженство!

Начал я с глазуньи, потом омлет, и далее пошло – сложные омлеты с многими компонентами, потом в будущем превратились в мои знатные холостяцкие омлеты, в которые шло все, что есть в холодильнике – от колбасы и сыра до овощей и оливок. Иной раз омлеты выходили более многокомпонентной, чем пицца. Взрослым уже любил подавать в постель своим женщинам завтрак с яйцами, причем уже тогда научился готовить яйца-пашот и сражал наповал этим блюдом.

Потом, когда я путешествовал по миру, работая руководителем туристических групп, на завтраках в пятизвездочных отелях я увидел, как готовят континентальный омлет. Многому научился. И вот задал себе вопрос, а я сколько знаю? И как начал перечислять – дошло до сотни. Браво! Сам себе я сказал и решил день посвятить яйцам.

Принес домой продукты, и начал готовить.

Первый рецепт, это коктейль «Похмелин» – вещь, потрясающая утром с большого будуна. Рецепт прост, томатный сок, взбитые вилкой сырые яйца, немного соевого соуса, несколько капель Табаско и все. Выпиваешь и сразу чувствуешь себя человеком.

Теперь коснемся такого известного блюда, как яйца бенедикт Их делают из яйца пашот, с добавлением голландского соуса с горчицей. Делаются они элементарно, если знать технологию. Раньше до работы в ресторане я их делал классически, размешивал лопаткой кипящую соленую и с добавлением уксуса воду, и в центр вертящейся воронки вливал сырое яйцо. Тоже не долго, но не всегда идеальная форма получается. Знаете, как яйца пашот делают в ресторанах? Очень просто, пищевая пленка кладется на чашку, наливается немного растительного масла и аккуратно выливается в центр яйцо, потом мешочек из пленки связывается и в нем яйцо варят. Просто до смешного, и форма идеальная.

Есть китайский вариант яйца. Это яйцо, проваренное час в зеленом чае. Вкус очень классный. Тоже с голландским соусом с горчицей. Цвет скорлупы отваренного яйца в зеленом чае получается кирпичный.

А теперь время омлетов пришло. В континентальном завтраке есть два типа омлетов (причем все без молока, как у нас; когда наши русские просили на завтрак в отеле омлет с молоком, повара удивленно поднимали брови, но добавляли молоко,

причем быстро молоко стало основным на столике у повара, так как русские туристы стали жить у них постоянно) – тонкий трубочкой и толстый серпом. Тонкий делают из одного-двух яиц и с малым количеством добавок, толстый делают из трех яиц и многими ингредиентами.

Можно сделать тонкий омлет с икрой макрели. Или толстый омлет с грибами и сыром.

Ну, и глазунья. Я с детства люблю яичницу с хлебными тостами. Но когда взрослый стал, узнал, как можно это сделать красивее и сам желток сохранить целым. Берем два тоста (я белый хлеб не ем, поэтому у меня хлебцы цельнозерновые). Вырезаем бокалом дырку. Потом обжариваем на раскаленном масле тосты сверху, далее переворачиваем и вливаем по яйцу в каждую дырку. Получается классно.

Ну а под занавес, гастрономический изыск. Улитки! Сегодня гулял по Строгино, в районе Троице-Лыково, по берегу Москвы-реки. И набрал немного виноградных улиток. Решил их приготовить. По-китайски я сам много раз готовил улиток, по-французски, только ел в ресторанах. Я, вообще, очень люблю всяких гадов: змей, насекомых, лягушек. Сам много их в Китае готовил. Даже есть фото, как я в горах Алтая поймал гадюку и приготовил. Всем понравилось, мне только один кусочек достался.

Решил сделать сам.

Отварил улиток в воде 30 минут.

Отрезал желудки с не переваренной зеленью. Нашпиговал сливочным маслом, с чесноком и зеленью.

Запек в духовке. И вот они на тарелке. С бокалом Мерло – супер.

Очень вкусно. Но по сравнению с французскими – жестче и вкус более тинный. Решил в следующий раз насобирать их больше, и недельку подержать в банке с розмарином и тимьяном, пусть наедятся и пропахнут травами.

С днем победы! Или праздничные шашлыки

9 мая 2012, 00:15 ночи

Поздравляю всех с Днем Победы! Для меня этот праздник особенный. Я с детства мечтал о карьере военного, и парады на 9 мая всегда привлекали мое внимание. Сегодня смотрел парад, и слезы текли. Такая ностальгия по юности в погонах. В 1990 году мне посчастливилось участвовать в последнем параде на 9 мая, после этого многие годы парад не проводили. А сейчас опять поводят, да еще и форму парадную старую, советскую вернули, которая мне более близка. Жаль только, что суворовцев и нахимовцев не вернули, а раньше открывали парад (сводная коробка суворовцев-барабанщиков, в Москве правда курсанты военно-музыкального училища), и закрывали парад (три коробки). Я шел в первой шеренге первой парадной коробки. Кстати, кто не знает, коробка – это парадный расчет восемь на восемь, то есть восемь шеренг, восемь колонн. Получается 64 человека, парадная рота, хотя строевая рота это 100–110 человек.

Идти в первой шеренге сложнее всего, да и стоять в парадном строю тоже. От долгого стояния без движений затекают пятки, и нередко ребята теряют сознание, и тогда их быстро затаскивают внутрь коробки, а боец из второй шеренги быстро заменяет выбывшего. Муштровали нас три месяца, ежедневно по 3 часа. Зато как научили. Я до сих пор могу по команде перейти на строевой шаг и поворот головы при команде «равнение на права», помню наизусть. Суворовцы (хотя мы сами называли себя кадетами) всегда были лучшими строевиками. Потом в высшем военном училище я вообще ассистентом при знамени ходил на парадах. Ах, молодость, молодость!

Да, а теперь я повар. И мне нужно не строевым ходить, а еду готовить. Вот и готовлю. Сегодня мы собрались на пикник, и если погода позволит, пожарим шашлыки на берегу Строгинской поймы.

И я намариновал три вида шашлыков.

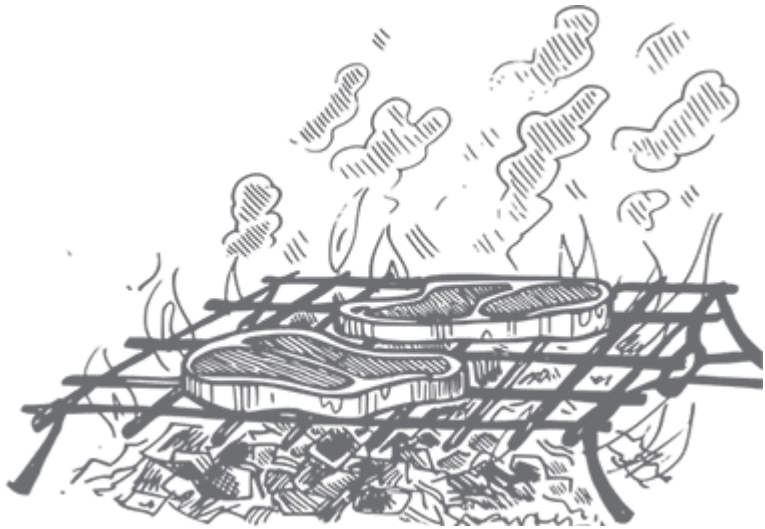
Шашлык из свинины, маринованной в предварительно передавленном с солью луке, с сырым яйцом и специями.

Шашлык из телячьей печенки и свиного сала (на шампур нанизывать нужно по очереди, тогда печень будет сочная), маринованные в луке и темном пиве «Гиннес», с прованскими травами и рубленным базиликом.

И тигровые креветки с мини-каракатицами, маринованные в соевом соусе, винном уксусе и чесноке с перцем.

И лучшая закуска к шашлыку – это маринованный в винном уксусе с перцем лук.

Главное, дождаться солнца.



Первый рабочий день после праздников

10 мая 2012, 19:58 вечера

После обеда узнал, что 14 мая к нам приезжают японцы, и я вместе с ними и технологами еду на завод в Ефремов (под Тулу) на три недели в командировку, будем запускать новые продукты, а я дегустировать и изменять или оставлять рецептуру. А заодно и с японцами общаться. Вот такая у меня веселая работа. Завтра утром, наконец-то, президент компании будет дегустировать новые соусы, которые я разработал, уже 3 недели его не было, я за это время мог их сто сварить, а всего пять соусов до дегустации дожили. Да, конечно, такая малая нагрузка для меня, трудоголика, ужасна. Хорошо, что я нашел себе занятие – обучение интенсивное.

После работы приехал домой, а в холодильнике куча зелени со вчерашнего пикника. И я решил, сделать легкий салатик, как я люблю. Салат Айсберг, зеленый лук, лук-порей, перец чили, кинза, укроп, стебель сельдерея, базилик и немного сыра, все это заправил своей любимым сочетанием соевого соуса, винного уксуса, дижонской горчицы и немного нерафинированного масла. И с удовольствием слопал.

У повара не голова, а тело начинает за тебя думать и все размеренно делать

12 мая 2012, 19:57 вечера

Сегодня президент нашей компании, наконец-то, появился на работе. Хотел с ним поговорить о том, что мне сидеть в офисе и протирать штаны бессмысленно, и мне нужен свободный график, а работать мне надо постоянно в ресторане. Но он мне сначала нахамил, и общего языка мы не нашли, так что сегодня я уже безработный.

Конечно, есть планы, перспективы (иначе я бы не был Сашкой Овсянниковым), но на все Воля Божья. Я только смиренно, иду по тонкой струнке моей никчемной жизни. Но, пока держу равновесие, а дальше жизнь покажет.

Мое место – у плиты!

В общем, жду не дождусь, когда зайду на смену, переоденусь в раздевалке, возьму в руки свои ножи, зайду на кухню, возьму разделочную доску, положу рядом ножи и свернутую тряпку (полотенце вафельное), засучу рукава и – вперед! Очень по этой жизни скучаю! Всегда приходил на работу раньше на полчаса, очень люблю сам плиту включать и фольгой все выступающие части обернуть (брызгаешь моющим средством, и на него фольгу, хотя можно и мокрой тряпкой). Как я эту работу люблю… И не важно, поваром, шеф-поваром, главное, у плиты…

И вы за меня (может я глупость говорю, и никому я не нужен) не переживайте, хоть и работа поваром мало оплачивается, зато она везде нужна! И всегда можно найти работу…

Не могу еще немного не добавить… А еще с утра, когда приходишь на смену идешь по камерам (плюсовым – наш домашний холодильник, минусовым – наш морозильник), проверяешь органолептику всех заготовок (вкус, цвет, запах, на этом основании делается решение о списании продукта или его допуске в подачу гостям). Потом в коридоре холодном, где стоят все вчерашние бульоны на сегодня, проверяешь на кислоту все бульоны. И ты, в общем-то, готов к рабочему дню. Потом наливаешь себе чая и, немного попив, начинаешь работать. И как-то все сразу на свои места становится, все сразу понятно и естественно, и все мысли левые улетают подальше, а голова (даже не голова, а тело) начинает за тебя думать и все размеренно

делать, так что ты даже сам удивляешься…

Классический салат «цезарь» цезаря кардини

15 мая 2012, 19:24 вечера

Сегодня решил немного поготовить. И сделал два варианта классического произведения Цезаря Кардини, и усовершенствованный вариант соуса, придуманного его братом Алексом, бывшим военным летчиком, для своих боевых товарищей, которые заходили в их с братом заведение в Тихуане (прямо как я, тоже бывший военный летчик, да и зовут нас одинаково).

Хоть я и не особо люблю Цезарь, но салат Ромен также любим мною, как и салат Айсберг (особенно твердая середина, которая обычно убирается, но, всегда работая в ресторанах, просил девчонок из холодного цеха мне серединки оставлять и пожирал их с удовольствием).

Оба варианта отличаются лишь соусом. В первом варианте Цезаря Кардини в соус добавлялось яйцо, вусчестер, оливковое масло, чеснок, пармезан и лимонный сок с солью и травками. Брат Цезаря Алекс добавил туда анчоусов, и позже дижонской горчицы, хотя самому Цезарю этот вариант казался слишком пряным. Но нам пилотам как раз то, что нужно, поэтому я с Алексом Кардини полностью солидарен.

Ну, начну. Купил продуктов. Поскольку салат будет с курицей, то первым делом я красиво обрезал грудку, обсыпал солью, прованскими травами, перцем и облил оливковым маслом, и поставил немного мариноваться. Чтобы грудка была нежнее.

Потом занялся гренками. Нарубил тостовый хлеб кубиком, посыпал солью, молотым перцем, рубленным чесноком (в этот раз взял молодой чеснок, он такой ароматный), обрызгал оливковым маслом и в разогретую духовку. А сам перебрал листья салата, промыл их и положил сушить.

А сам взялся за пармезан. Сначала нарезал ножом слайсы для украшения. Лучше, конечно, их сделать слайсером, как в ресторане, или хотя бы тонким слайсерным ножом, я их просто нарезал поварским шефом, чуть толстоваты получились. Но мне пойдет. Главное, чтобы форма сырных слайсов и курицы была одинаковая. А остальной пармезан натер на мелкой терке.

Потом мелко нарубил пару анчоусов.

За это время уже дошли гренки.

И вот пришло время соуса. Для него нам нужны яйца

комнатной температуры, кладем их в емкость и заливаем кипятком на 1 минуту. Потом выливаем воду и 15 минут ждем, когда яйца остынут. Это и есть главный секрет семейной кулинарии семьи Кардини, и основная загвоздка в соусе.

А пока яйца остывают, можно заняться куриной грудкой. Обжариваем ее с двух сторон, сначала на сильном огне по минуте, потом огонь убираем, накрываем крышкой, и еще 5—10 минут, в зависимости от жара плиты и размера грудки, но главное не пережарить ее, чтобы не стала сухой, и чтобы крови внутри не было. Потом ее вытаскиваем и нарезаем тонкими пластами, причем каждый пласт по периметру обрезаем красиво.

А вот теперь соус. Берем яичко наливаем в чашку с небольшим количеством оливкового масла, насыпаем туда рубленный чеснок, соль, тертый пармезан, вустчестерский соус (немного), пол лимона выдавливаем, немного прованских трав, молотый перец и быстро перемешиваем вилкой, только не взбиваем, а перемешиваем.

Вот готовый соус самого Цезаря Кардини. Когда еще в первом ресторане «21 Прайм» работал, обратил внимание, как девчонки в холодном цеху яйца закидывают в кипяток и минуту считают. Потом узнал у них для чего.

А теперь соус брата Алекса Кардини. Да здравствуют Военно-воздушные силы!

Тут добавляем в такой же состав нарубленные анчоусы (немного, 1–2 хватит) и пол-ложки дижонской горчицы. Также перемешиваем, и уже другой вкус, намного более пряный и яркий.

А теперь сервируем тарелку. Сначала смешиваем в миске листы салата с гренками и соусом, с соусом не нужно сильно увлекаться, лучше, если салат будет посуше, чем сильно жидкий.

Выкладываем всю массу на тарелку горкой, предварительно тарелку натираем чесноком, сверху посыпаем тертым пармезаном, и гренками, выкладываем украшения, в виде пармезанных слайсов и куриной грудки.

Тезке моему Алексу, и коллеге по небу, спасибо за анчоусы в соусе!

И, вообще, история кулинарии, и ее шедевров, не менее интересна, чем сами блюда и их приготовление. И немного истории.

В истории салата был курьезный факт, свидетельствующий о необычайной популярности салата «Цезарь»: когда в 1948 году Цезарь и Роза Кардини решили заняться широкой продажей своей фирменной заправки, оказалось, что Кардини не может зарегистрировать само название «салат Цезарь» – к этому

моменту оно уже стало общественным достоянием, и предприимчивому итальянцу пришлось ограничиться марками «Оригинальный Цезарь» и «Кардини».

Умер Цезарь Кардини в 1956 году, прожив счастливую и полную удивительных приключений жизнь храброго солдата, успешного бизнесмена, талантливого кулинара и удачливого нарушителя законов. До сих пор люди с благодарностью вспоминают его добрым словом и наслаждаются неповторимым вкусом знаменитого салата. Салат «Цезарь» остается самым популярным на протяжении последних 90 лет.

В 1953 году, за три года до смерти великого кулинара Цезаря Кардини, салат был отмечен Эпикурейским Обществом в Париже как «лучший рецепт, появившийся в Америке за последние 50 лет».

Преклоняю голову…

Неудачная дегустация, или хреновый повар!

17 мая 2012, 20:09 вечера

Из серии «Завтрака голышом» – нашел себя утром сорокалетним, разговаривающим со своим ботинком…

Короче, завалил я вчера свою дегустацию, так тупо и бездарно… Ненавижу себя. С моим дебильным характером, это просто задница, ведь без самобичевания я не могу… Блин, все люди, как люди, а я дурак, чуть маленький косяк, я же себя морально уничтожу!

Помню, когда узнал о первом задуманным и не реализованным фильме Куросавы, об утре самурая, когда он утром просыпается, делает зарядку, умывается, бреет голову, принимает завтрак, облачается в кимоно, смотрит на сад камней, а потом идет в дом самураев на ежедневную встречу. А по дороге вспоминает, что из всех своих ежеутренних ритуалов забыл сделать одно маленькое дело. Он спокойно возвращается до-мой, и делает себе сеппуку (харакири)! Куросава этим фильмом хотел дать понять европейским людям о сути Японии… Я сразу понял, что фильм обо мне.

Но я, видимо, не в той стране родился… Нельзя, нам православным жизнь самоубийством заканчивать… Хотя иногда так хочется ошибки жизни стереть кровью! У меня на груди висит крест – мощевик с капелькой мощей моего Святого Александра Невского…

…Сегодня много часов ходил по лесу за Троице-Лыково. Ходил и думал. Вернее думал, какой я идиот и балбес.

Вчера я так глупо и тупо провалил дегустацию. Именно бездарно… Я по ходу рассказа буду давать советы, читающим меня поварам, если такие есть.

Была дегустация в ресторан известного блогера Сергея Доли. Предварительно мы встретились с партнером Сергея, Владимиром. Все обсудили и наметили день дегустации. Вчера план был на 5 вечера, но Владимир сказал, что я могу приехать намного раньше, чтобы я освоился на этой кухне.

А это первая ошибка – повар всегда все знает и умеет, главное не думать, а работать, тело само даст тебе команды, и все будет ОК! Более 2 часов на самую сложную дегустацию не нужно, все вы сделаете и все у вас получится, если не начнете задумываться. Это первый мой косяк, у меня времени море, все за

30 минут разделано и подготовлено, понял, что еще 4 часа до дегустации, слава Богу, что сообразил все завакуумировать. И в камеру плюсовую положить. Тут приехал сам Сергей Доля, спустился вниз в кухню, мы немного поговорили, он очень хороший и обаятельный человек! Захотел со мной подробно пообщаться, но позже, у него много встреч на сегодня в ресторане. Но он голодный, просит бизнес-ланч перекусить.

Я – дебил (вторая ошибка, это ваша презентация своего искусства, а не перекус) говорю, что готов через 5 минут подать два «Цезаря» с куриной грудкой, с двумя классическими соусами. Знаете, через сколько, Доля попробовал, салаты, которые я подал? Минут через 30.

Продолжаю свой пост идиота. Горячее. Тут особый трепет… Дали мне дораду, ну что из нее делать? Филе на сковороде, как везде, или на гриле пожарить? Тоже примитивно. Запечь в фольге? Банально. Решил запечь в соли с яичным белком. Запек. Объяснил официанту (еще одна, ошибка, сами всегда выносите каждое свое блюдо в зал, и сами не просто подавайте, но и рассказывайте о технологии приготовления), как разделать и подать рыбу в соли. Через 3 минуты он с глупой улыбкой спускается вниз с рыбой в соли. Конечно, я быстро разделываю рыбу, и поднимаю наверх, в этот момент – очередной посетитель. Через сколько эту почти парную и нежную рыбу они попробовали? Через минут 40, когда она остыла, и совсем стала не тем, чем могла быть… Это еще не все.

Мне дали толстый край говядины (простой подмосковной крестьянки, тупой и не вкусной, без капельки мраморности), а у меня дома лежит свежий кусок отличной российской вырезки. Но я же уверен в себе… Идиот!

Беру этот толстый край и отрезаю одно ребро, чтобы не портить продукт для ежедневного меню. Обрезаю кость и жилы. А там мясо только на два маленьких медальона! Чем толще говядина, тем она сочнее. Ладно, тут я не сплоховал, не зря химию последнее время учил. Обмазал дижонской горчицей, торец запанировал смесью пяти перцев полотых, быстро обжарил с двух сторон на сковороде, фломбировал коньяком. Вытащил медальоны отдохнуть, а в сковороду добавил красного вина и веточку розмарина. Выпарил все и этим соусом полил мясо, выложенное на обжаренные подиагонали нарезанные стебли сельдерея и лука-порея, обжаренные на сковороде и доведенные под крышкой на малом огне. И помидоры черри обжаренные слегка, кидая их на раскаленной сковороде, с прованскими травами и чесноком. Через сколько попробовали это блюдо? Через час! Какой там фломбэ? Какой там винный соус?

В самом начале, партнер Доли, Владимир, который занимается рестораном, меня спросил на тему низкотемпературной кухни (видимо недавно прочел), я говорю – без проблем. Мне нужна куриная нога. Он сбегал в ближайший Перекресток, принес окорочок. Я быстро ее разделал, обжарил шампиньоны с луком и со сливочным маслом, и с прованскими травами нафаршировал, затянул привычным движением в пленку, завакуумировал.

И тут, очередное дежавю! Я закидываю ножку в воду на 60 градусов на два часа. Откуда в моей башке это появилось? Всегда, даже дома 80–90 градусов. Но, это не все… Дальше – больше! Через два часа достаю ножку, а там кровь. Я понимаю, что косяк мой. И ведь можно спасти ситуацию, закинь в кипяток ножку на 15 минут, ситуацию спасешь. Но я и дальше туплю. Разрезаю ножку на три части, и начинаю доводить, на сковороде с грибным соусом. Естественно, куриная ножка начинает разваливаться. И тут – апогей моей не просто тупости, а беспринципности… Ни один повар не имеет права отдать блюдо гостю, если он в нем не уверен! Это не просто закон! Это честь профессии!

А я, чтобы форма совсем не испортилась, отдал блюдо не готовым…

Сергей очень хотел пообщаться, тем более ему очень был интересен мой бывший опыт летчика. Но мне было очень стыдно, и я ушел. Не знаю, кого они выберут шеф-поваром, но лучше не такого козла как я. Ну, вот, закончил… Даже как-то на душе легче стало.

А теперь мочите меня все, пока дышу…

Расчет по-московски, или к черту все планы!

18 мая 2012, 1:10 ночи

Сегодня ездил на бывшую работу за расчетом. Надеялся получить приличную сумму на руки. Были планы. Хотел слетать в Новосибирск на последний звонок старшего сына, ведь он школу заканчивает в этом году, и по младшему сильно соскучился. А потом хотел слетать на недельку в Египет, в самый дешевый тур, в трехзвездочный отель, потому как, во-первых, устал и несколько лет не был в отпуске, да и перед всем рабочим летом, хоть немного поплавать. А во-вторых, был один план, походить по отелям и ресторанам и попробовать устроится там поваром на работу. Но планы мои перечеркнулись. Дали мне 7 тысяч, 5 тысяч отправил сыну на выпускной, сам буду тянуть оставшиеся две, как можно дольше, хотя уже через 10 дней за жилье платить. Вот и началась веселая житуха в Москве.

Но как говорится: «Самый темный час бывает перед рассветом». Планы поменялись, с понедельника пойду по ресторанам искать работу. Моя знакомая дала совет простой: меньше думать, меньше планировать, а просто расслабься и дай Богу самому обо мне позаботиться, чтобы Он смог создать для меня полезные возможности и ресурсы. Поэтому сейчас как раз нужный момент, для того чтобы положиться на Бога. Денег нет, работы нет. Вот и посмотрим, что из этого получится.

В день увольнения я зашел в Храм и долго молился и просил у Христа и Святых благословения на увольнение и получение новой работы. Я думаю, меня Господь услышал. Буду ждать.

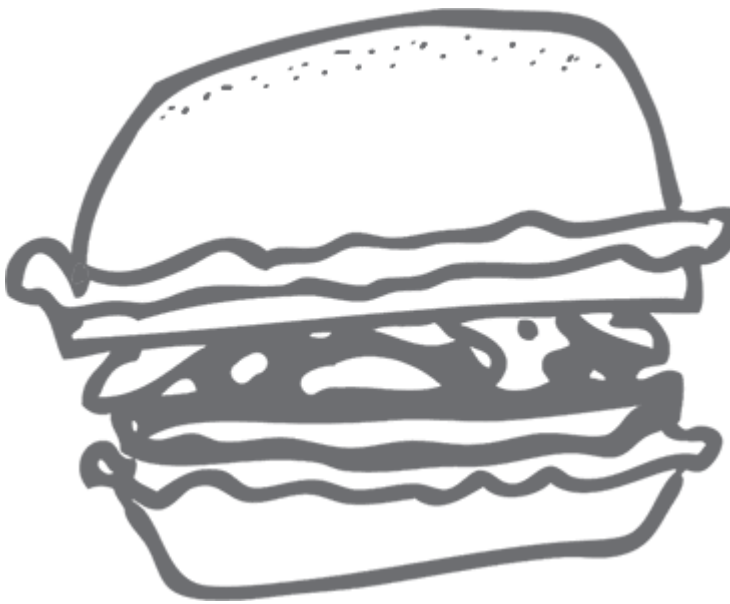
Холостяцкий завтрак

19 мая 2012, 23:06 ночи

Появилось свободное время. На душе как-то все успокоилось и расслабилось. С утра пошарил в холодильнике, провел ревизию, часть продуктов нужно утилизировать. Поэтому решил классический холостяцкий завтрак себе сделать, а это значит мешай все что есть – и на тарелку.

Пару молодых картофелин запек в мундирах в микроволновке. Раздавил каждую ложкой. А сверху салат из маринованных овощей, немного оставшегося пармезана, и слабосоленая килька на пластиках маринованного имбиря.

Срубал все мигом. На этой неделе у меня несколько встреч с поварами, с которыми раньше работал.



Сунь – проникновение

20 мая 2012, 15:41 дня

Сегодня пообщались по Скайпу с Вадимом из Питера. Подробно узнал про новый ресторан паназиатской кухни. На 400 мест посадочных. Поваров в горячем цехе 10 человек. Шеф 9 лет проработал в Англии. Су-шефа два. Один несколько раз учился во Франции, второй этнический китаец, который давно живет в России. Кухня как мясная европейская с меню стейк-хауса, есть два новых Джоспера, так и китайская. Им как раз нужен повар на китайские блюда, на вок. На счет меня Вадим с шефом переговорил, тот хочет меня видеть. Пока идут проработки блюд, а 1 июня открытие. Ресторан в центре Питера, рядом со Спасом-на-Крови. Можно выезжать прямо завтра. До 7 июня есть где жить.

Ответ пока не дал. Думаю. Заодно бросил монеты по Книге Перемен (И-Дзин). Вышла очень интересная гексаграмма «Сунь – проникновение». Интерпретация. «В данный момент вам не так-то просто разобраться в положении дел и разумно оценить их. Но вы чересчур сгущаете краски, изображая события. Старайтесь следовать по тому пути, который вам укажет человек, хорошо знающий вас; и это будет наилучший выход. Через пять месяцев судьба ваша изменится к лучшему. Устранить препятствия на пути исполнения ваших желаний поможет женщина. Ни в коем случае не позволяйте сейчас уговорить себя на такие действия, которые считаете ошибочными и ненужными». Думаю, какое принять решение.

Здравствуй Питер!

24 мая 2012, 00:02 ночи

Ну, что. Я уже в Питере. Приехали в ресторан, а шеф говорит, что горячий цех уже укомплектован, на паназиатскую кухню готов меня взять, но она откроется через месяц. Есть варианты в холодном цеху и на первой линии в зале (витрина). Говорю, что согласен. Шеф говорит, что там не 2 тысячи за смену, а меньше. Соглашаюсь. Одеваю форму, беру ножи и выхожу в зал работать. И все на свои места встает, быстро осваиваюсь, и пошла работа. К концу смены (сейчас проработка меню идет перед открытием), шеф и сушефы все поняли и меня взяли на работу. Отработали полсмены и пошли погулять по Питеру.

Выпили немного пива, отметив встречу и мой приезд. На второй день уже шеф сказал: неси документы. Кстати, еще в первый день девчонки из холодного цеха давай вокруг меня вертеться и все меня спрашивать, что и как, они подумали, что меня берут су-шефом в холодный цех. Хотя вопрос открытый, но я их всех разуверил. Пока по мне ничего не ясно, но су-шефы и шеф меня одобрили. Сейчас, главная задача найти комнату на двоих с Вадимом в центре Питера, чтобы на работу ходить пешком и не тратить время и деньги на проезд. Ноги гудят после смены, так приятно и привычно, и опять я на своем месте. А как мне нравится Питер! Мой город.

(Мы всегда общались с Вадимом, и это он повлиял на мой приезд в Питер. – *Авт.*)

Мой любимый нож

31 мая 2012, 10:51 утра

Решил погулять по округе. И неожиданно набредаю на магазин поварских ножей Henckels, и пускаю слюни на немецкую сталь. Давно хочу себе шефа не 20-ку, а чтобы клинок был не меньше 26 см. Спрашиваю, есть (на витрине не увидел), да – приносят со склада вот такое чудо, TWIN Four Star II, 260 мм Zwilling J.A. Henckels – «Золинген».

26 см – это чудо, на все операции, лучше не найдешь, любую длину нарезки, так легко с ним. Год о нем мечтаю. Спрашиваю цену (в кармане последние 100 рублей), говорят, что на него акция, и цена 3800 рублей! 20-ка этой серии стоит 5400 без доставки в Интернет-магазине. Стою и млею, готов душу заложить за него! Но мысли сразу стали крутиться как надо. Продавец спросила, кто я. Я гордо ответил, что повар. Она узнала, где работаю. И набрался смелости попросить его отложить до 10 июня, когда у нас будет аванс. Дал свой телефонный номер, и до 11 июня его держат для меня. Вот так! Скоро у меня будет отличный инструмент за смешные деньги. Кстати, эта серия у них развессована так, что если у гарды поставить нож на палец, он висит параллельно земле. Вещь… Лишь бы не затянули с авансом.

Первый день лета, первая ночь на новом месте

1 июня 2012, 21:32 вечера

Пришел на работу как всегда раньше всех (кстати, я всегда, когда работал в ресторанах, приходил на работу минимум на полчаса раньше, чтобы спокойно переодеться, зайти на кухню первым, подготовить рабочее место, и спланировать рабочий день), раньше меня тут приходит только второй су-шеф, китаец Ван Синь, который будет ставить паназиатскую кухню в «Парадайзе» через месяц. Вот, что значит китаец. 12 лет в России живет, женат на русской, дети есть, но все равно относится к работе как китаец, а не как русский. Сегодня опять большая дегустация, с фотосъемкой блюд. Когда шеф пришел, объяснил, что не мог никак вчера выйти на работу, так как нужно было переезжать на квартиру, и без меня фото сессия вполне обошлась. Он вроде успокоился и все понял. Хотя сказал, что нужны старшие повара по цехам (у них тут нет бригадиров, а старшие повара), и со стороны он брать не хочет, а сейчас смотрит на всех, кого куда поставить. Намекнул, чтобы я учил все блюда по цехам, типа будет зачет по знанию меню (все-таки какой подход у буржуев грамотный, ведь шеф 9 лет проработал в Англии), и на основании этого он сделает вывод. Но мне не особо хочется работать старшим поваром с меня «Пьяццо Итальяно», где я был бригадиром горячего цеха хватило, деньги почти те же, только приходится отвечать за кучу балбесов. А мне так нравится отвечать только за себя и свою работу. И работа мне нравится.

Сегодня первый су-шеф Анзор, который вместе с шефом приглашен из Москвы (он учился и стажировался во Франции, повар – супер), уже многие технологические проработки полностью доверил мне, причем некоторые вещи я разрабатывал сам, ту же поленту. Кто не знает, что такое проработка, это когда берутся исходные сырые продукты, взвешиваются, потом прорабатывается блюдо с весами и технологией приготовления, и выход готового блюда, все записывается, и потом на основе этой проработки печатается техкарта на блюдо.

Много что сегодня делал. Даже чиабатту замесил и выпек, шеф сказал, чтобы теперь ее выпекали по моей проработке. У нас эта чиабатта идет на гренки к салатам, сначала ее замораживают, потом на слайсере тонко нарезают, она немного отходит, и после этого ее натирают оливковым маслом с чесноком и травами и

подпекают под саламандрой, получается супер, никогда не пробовал раньше. Но один из собственников зарубил такие гренки, и мы сейчас тупо нарубаем из чиабатты кубики и запекаем простые чесночные гренки.

А потом начали готовить для дегустации и фотосессии. Приготовили телячьи щеки, утиную грудку, вырезку из оленины, поленту, теплый салат с грибами, говяжий язык, бефстроганов, соления, грибы, равиоли, нисуаз.

Мы с Вадимом жарим много кусков мяса. Один из них для примера подачи. Только два ровных кружка морской соли хлопьями и молотый перец (я их в маленький каттер насыпаю), и больше ничего, только мясо, соль и перец. Очень стильно. Хотя разных соусов много, но они отдельно подаются, в соусниках. Отработали дегустацию как надо. А потом облом! До понедельника у нас два выходных. Вот и сели мы на зад. Денег нет, а что делать два дня без работы и без бесплатного питания на работе?

Витрина ресторана «Мясная голова»

4 июня 2012, 18:46 вечера

Сегодня уже расписали позиции всех поваров и смены. С пятницы техническое открытие. Я начинаю работать в графике 2–2. Моя позиция сейчас в зале – это витрина. Сегодня с Володей, моим сменщиком, отмыли всю витрину, запустили холодильники, выставили слайсер и весы, и укомплектовали посты всем необходимым.

Работа наша заключается в подготовке и зачистке порционных кусков мяса для Джоспера, естественно и личное общение с гостями, для объяснения им свойств того или другого куска мяса, и его приготовления. Нарезка Хаммона и Пармы, а также сырные тарелки. В общем работа – «Не бей лежачего», но с гостями нужно уметь говорить, да и в мясе разбираться, поэтому меня шеф сюда поставил, чтобы я Володю поднатаскал. Еще хотят поставить с нами одну девчонку из холодного цеха, чтобы салат – бар отдавала, ну посмотрим. А в будущем тут будет еще и повар по суши. Позиция не просто в зале, а на входе, очень интересно. Да и вокруг окна, и есть возможность посмотреть на людей, гуляющих по Набережной Грибоедова.

Маленькое поварское счастье

14 июня 2012, года. 1:27 ночи

Сегодня первый день зарплаты в Питере (дали за май, а я работал совсем немного), но свой желанный нож я купил (денег хватило). Я год, который прожил в Москве, о нем мечтал. Но купил этот 10-дюймовый, а по-русски 26-сантиметровый «Хенкельс». Да и еще с такой конской скидкой 3750 вместо 7000 руб.

Есть такие простые радости, как спальное место после недели в пути, как душ после долгой работы в жару, как тепло после долгого пути по морозному лесу, которые люди не понимают, пока в такие ситуации не попадают… Вот и сейчас, этот долгожданный нож у меня в руках, этот немецкий «Хенкельс», 26 сантиметров, с идеальной развесовкой, который мне так давно хотелось.

Я так хотел этот клинок, в 26 сантиметров (10 дюймов)! Чтобы повара меня профессиональные поняли, скажу, что большую часть своей жизни я работал китайским шефом (топориком), а он высокий и прямой, 20-ка, мне всегда была неудобна, но этот нож, просто мечта…

Короче, я первый раз, после того как уехал из дома, сделал себе профессиональный подарок, которым буду работать каждый день. Кстати, у меня уже 20 числа выездной банкет, от моего ресторана на Экономический Форум, и шеф сказал, что поеду на выезд я и еще два повара, потому как он увидел, как я быстро и аккуратно работаю (это его слова, не мои).

Открытие вроде как будет послезавтра. Ждем… Форма чистая и отглаженная ждет…

Немного добавлю, Анзор, мой су-шеф, сегодня сказал, что если я буду работать в кроссовках (а кто читает мой блог, тот знает, что я в сабах не работаю принципиально, а только в кроссовках и в компрессионных гольфах), то меня уволят, учитывая то, что даже сабы нам покупают (да, правильно писать сабо, но это поварской сленг), я сказал: «Да по… увольняйте…» И тут получил такого «леща» от него… Писать об этом не буду, но приятно стало, что за меня, повара, который самым последним в ресторан пришел, уже держатся… Но думаю, это больше страховка, нежели объективная оценка меня как повара… Но все равно приятно…

Вчера я ночевал под мостом, а сегодня сижу с вами в этом ресторане!

17 июня 2012, 17:23 дня

Долгожданный в этот раз выходной. Выспался до 10 утра. Немного повалялся в кровати, посмотрел «Джона Картера» (скачал в хорошем качестве). Потом закинул форму постираться, приготовил завтрак. Посмотрел на себя в зеркало и понял, что стричься нужно срочно, намекнули не зря. Ну, и вышел на улицу, а рядом с подъездом парикмахерская. Где меня и подстригли за 350 рублей. Вот и готов я к завтрашней работе. Зашел в магазин, купил немного продуктов домой, прогулялся после дождичка, подышал мокрым питерским воздухом. И домой. Сейчас допишу и буду смотреть Хестона Блюменталя.

Кстати, помните фильм «Титаник»? Я терпеть не могу Ди Каприо, но его устами в этом фильме была сказана потрясающая фраза, в самом главном для меня эпизоде всего фильма. Помните момент, когда он сидит во фраке, приглашенный на обед в высшее общество, и говорит, что живет одним днем. Ему все возражают, а он так легко парировал все ехидства людей этого общества простой фразой: «Вчера я ночевал под мостом, а сегодня сижу с вами в этом ресторане!»

Меня тогда потрясла эта фраза, а сейчас я понял, что последнее время живу именно так. Одним днем. И, в основном, каждый мой день для меня потрясающий, интересный, а главное приносит мне счастье. Помните, часто произносимые стариками-верующими, фразу: «Каждый Божий день», – сколько в этой фразе мудрости и понимания истины, что каждый день нам дает Господь, как подарок, как радость и как возможности. Но люди это редко ценят, если эти дни не последние в жизни, как в том же фильме (очень мною любимом) «Достучаться до небес».

А еще вспоминаю рекламу давнишнюю, то ли Фанты, то ли еще чего-то. Там здоровенный негр на пляже говорит об этом напитке: «Это то (само название), значит – есть жизнь большой ложкой!» Это не дословно, но смысл в этом. Жизнь – такая удивительная штука, которую нужно есть большой-большой ложкой! И в этом, наверное, и есть смысл самой жизни.

По крайней мере, мне так кажется… Вот вчера пришел домой, в окно заглянул, увидел разведенный мост и подумал,

какое счастье видеть это зрелище!

Три смены подряд по 14–15 часов

3 июля 2012, 3:49 утра

Три смены подряд по 14–15 часов. Не скажу, что сложно. Но скажу, что адски тяжело большую часть смены стоять без дела. С ума схожу от безделья. Все заготовки свои с утра сделаны, ребятам с горячки помог, холодному тоже, немного поотдавал своих блюд. Но я не могу жить без работы, а главное – запары! Вчера было 30 минут счастья, один из официантов начал хорошо продавать блюда, и я начал работать…

Три тарелки сырных, три мясных, брезаола с сыром, потом новое блюдо Тараса, парма с дыней, как попер принтер работать, чеки только вылетают… Вот, где счастье поварское! Настроение поднялось. Но это было не долго. А потом опять… чек выходит – отдал, в носу ковыряешься, второй выходит – отдал… Короче, скука смертная…

Ну, и думаю, что скоро меня из ресторана попросят. Все прочли мой блог, и если раньше в Московских ресторанах, все этим гордились, то тут это моветон. Я пока работаю, но, наверное, скоро будет мой разговор с шефом, и мне придется уйти. Хотя для меня это большая трагедия, мне очень нравится Тарас, и его кухня, и я очень хотел годик у него поработать. Даже не у него, а именно с ним.

Вот я даже на выездной фуршет ездил, мне за смену отдали наличкой 2,5 тысячи! Это я не на кейтеринг ездил, а на выездной банкет ресторана! Ну, да ладно. Жизнь покажет.

А о чем же мой блог?

4 июля 2012, 1:11 ночи

Наверное, давно нужно было написать об этом. Это с самого начала был не блог, а дневник в прямом эфире. Я подумал, что если у меня получится в 38 лет начать все с нуля и чего-то добиться, это многим читающим меня поможет понять, что и в этом возрасте можно все поменять. Сегодня я живу так, как мне нравится, и это для меня огромное достижение. Я занимаюсь любимой работой, я живу там, где мне нравится. И самое главное, я не жду погоды от моря, я живу каждым днем. И это мне очень нравится. Я так никогда не жил, с момента увольнения из армии в 1992 году.

Английский мне понадобился: А что, повара не могут кроме сковородок ничего знать?

7 июля 2012, 15:51 дня

Последнее время часто приходиться общаться с иностранцами. Частенько, когда девчонки-хостес заняты, заходят иностранцы, а охранник не говорит по-английски, и разговариваю с ними я. Сразу поймал себя на мысли, что последние несколько месяцев забросил свои занятия языком. И поэтому решил, опять налечь на английский.

Не успел заняться английским, как тут же он мне понадобился. Выхожу на смену, и с утра иностранцев как прорвало, группа за группой. Оказалось, что девушки-хостес, очень слабо говорят по-английски, кроме стандартных заученных фраз, мало что понимают, особенно в названиях блюд и самой кулинарии. Заходит пара пожилых японцев. Пытаются что-то у девушек спросить, они не понимают. Я решил подойти и выяснить в чем проблема. Оказалось, что им нужно русское меню, чтобы попробовать русскую кухню. Объясняю, что через десять дней будет летнее меню, где будет несколько русских блюд, а вообще у нас ресторан мясной (стейк-хаус) и мы не специализируемся на русской кухне. Потом японец, начал говорить о каком-то мясном тане (beef tan), думаю, может он хочет, чтобы ему говядину в тане или айране потушили, потом он в меню тычет, а оно у нас и на-русском и на-английском, на говяжий язык с пюре. Теперь я понял, какой он «тан» просит – tongue («язык»). Потом японец попросил показать, что такое пюре, я принес ему фото блюда из горячего цеха, и он все понял. С удовольствием заказали два языка, и вопрос был решен.

Хостес во всем составе удивленно наблюдали за происходящим, а потом спросили: «А что, ты по-английски понимаешь?» – на что я ответил: «А что, повара, не могут кроме сковородок ничего знать?» На этом и порешили. Эти две смены все сложные вопросы с иностранцами решаю я. Причем начал уже понимать по акценту, кто передо мной, англичане, испанцы или французы. Испанцам сразу говорю про Джоспер (для них называю его Хоспером), многие сразу воодушевляются и заходят в ресторан, французам и англичанам рассказываю про нашего шеф-повара, работавшего в Лондонском Нобу, и многие из них о нем

знают и с интересом заходят.

Короче, вот и неожиданная практика языковая появилась.

Прошлые выходные не прошли даром. Я просмотрел несколько видео-курсов нарезки хамона (это окорок, задняя нога), и в первую же смену как раз получил новый хамон, и правильно, как по учебнику, его вскрыл, и работать теперь с ним буден намного проще, а главное слайсики хамона на тарелке гостя будут еще тоньше и вкуснее. Еще вспомнил уроки специалиста по хамону, который давал мастер-классы в ресторане «Минсельхоз» в Москве.

Ну а у меня сегодня опять выходной, буду дальше самообразованием заниматься. Решил подробнее поизучать хамон и его виды. Раз уж я работаю сейчас с ним постоянно, то нужно в нем разбираться получше. Ведь я раньше думал, что есть только два вида хамона: черный Иберико и белый Серрано. А все совсем не так. Есть еще хамон Курадо, хамон Мангалица, хамон де Тревелес, хамон Теруэль, испанский хамон из провинции Гихуэло, испанский хамон из провинции Лос Перрошез, хамон из провинции Уэльва, хамон из городка Хабуго, хамон из провинции Эстремадура.

К чему стремлюсь? А главное… счастлив ли я?

11 июля 2012, 16:36 дня

Вот и наступил «момент истины». Как-то давно, когда мне было 15 лет, и я был суворовцем, я попал в лазарет. И там во всей палате была одна книга, она и называлась «Момент истины». Вот сейчас, 11 июля 2012 года у меня момент истины. Кто я? Что я делаю? К чему стремлюсь? А главное… Счастлив ли я?

Мой, момент истины – это оценка пережитого и переосмысление жизненного пути. Самое главное в моем моменте истины, это подитог моей жизни. Как ни странно, я думаю об этом, думаю, о том, что я мог кого-то обидеть, кому-то не помочь (когда ему это помощь была нужна), кого-то оскорбить в шутку, но человек до сих пор обижается. И как я прожил эти 39 лет? Так вот, мой день рождения завтра, напишите все, кто меня знает, кому я сделал в этой жизни плохо! Скажите, чем я вас обидел и в чем был не прав…

…Раньше я работал как собака, чтобы семью прокормить, да – как собака, 11 лет без отпуска, это собачья жизнь, но каждого выходного ждал, чтобы готовить. А сейчас – это моя жизнь, и мне это безмерно нравится, кто бы не ржал надо мной, не важно. Мне самому – это приносит счастье и удовольствие.

День рождения повара

12 июля 2012, 12:24 дня

Ну, вот. Мне уже 39 лет, год пролетел… Принимаю с утра поздравления, звонят родные и близкие, друзья и знакомые, по телефону, по Скайпу, в Одноклассниках и Блоге пишут. Приятно, черт побери! Этот год принес мне самое главное, или сказать по-другому, научил. Не цель важна, а сам путь к цели. И я научился первый раз в жизни ценить каждый день подаренный мне Богом.

Кем я был год назад? 130-килограммовым уставшим от жизни, от разочарований, от падений и взлетов Александром Сергеевичем!

А сейчас я просто легкий, 80 килограммовый Сашка-Мурашко! Да, это настоящая моя фамилия, так меня мама зовет и наш шеф Тарас. Я живу легко, не отношусь к себе серьезно, живу одним днем, и моя жизнь мне очень нравится.

А поздравления летят и летят… Есть некоторые плюсы в бывшей военной карьере. Полмира тебя знает, и на День рождения поздравляет, а какие слова пишут… Как будто все тут рядом со мной. Со всего мира люди пишут поздравления. С Сибири, с Урала, из Франции, из Германии, из Америки, из Москвы и Питера, и даже из Киргизии, читаю, и на душе так приятно.

Смена прошла по-настоящему!

15 июля 2012, 1:42 ночи

Смена прошла по-настоящему! Первый раз в этом ресторане так впахивал. Не просто народ повалил, а на меня свалилось уйма работы, кроме того, что я помогаю делать заготовки горячему и холодному цеху. Тут на меня повесили все комплименты, что входящие, что уходящие (а у нас их два!). Я сегодня входящих отдал 500 штук и уходящих 500, это несмотря на то, что по 4 мясных и сырных тарелки сразу из принтера на чеке вылетает, а это все из-под слайсера, а сыр из-под ножа, не говоря о других блюдах. Но ничего, справился, ни один заказ не задержал, летал, как промокашка по витрине.

Сегодня сильно крутые гости были, один с группой телохранителей, так один из них рядом со мной стоял и наблюдал, а потом подходит и говорит: «Ни чего так, у вас поваров работенка тяжелая!» Я сегодня четыре огромных арбуза и три дыни на мелкие шато (это шарик диаметром 2,5 см) нарезал, даже самому смешно, как в анекдоте. Зато скорости я в этом добился необычайной, главное в работе повара – это море практики! Спасибо Господу, что она у меня есть!

Тренинг по красному вину

19 июля 2012, 22:38 вечера

Утречком мне нужно было вставать в 8, чтобы попасть на тренинг по красному вину в наш ресторан. Я напросился у шефа-сомелье послушать вместе с официантами. Для дегустации в знак доброй воли от поваров даже быстро сварганил из списанных обрезков сырную тарелку, и настроение у всех поднялось. Тренинг вел очень известный в Питере винный эксперт. Хотелось больше узнать о сочетаниях различных вкусов вин с продуктами. Особенно с мясом. Вернее, с мясными стейками, ведь это сложный вопрос, как сочетать со вкусом крови вино. Оказалось, что для стейков слабой прожарки нельзя рекомендовать танинные вина, которые я очень люблю, как и прожарку рэр в мясе.

Дегустировали мы несколько бутылок, причем не дешевых (вот подход ресторана к обучению своих официантов), были французские, итальянские, испанские и даже бутылка аргентинского. Мне понравились все. Но особенно одно испанское вино Torres Celeste, Ribera del Duero. Хотя вино не самое дорогое из дегустируемых, но я в его вкус влюбился. Как-нибудь возьму бутылочку, себя побаловать, если будет повод.

Очень хочется когда-нибудь, работая шефом, рекомендовать в меню к своим блюдам конкретные вина.

Новая работа, новые планы

23 июля 2012, 22:38 вечера

Ну, что, пришлось уйти из ресторана, но безработным я был совсем не долго, два с половиной дня. Есть в работе повара один большой минус, и один большой плюс. Минус – маленькая зарплата и тяжелая работа, а плюс – всегда есть вакансии для поваров. Вот и я так быстро устроился.

Для начала скажу, что для места работы, куда я хотел попасть поваром, необходимо было резюме. На JOB.ru у меня давно валялось резюме на сушефа. Я его стер и переписал очень простенько на повара, чтобы отправить работодателю, заодно и на сайте обновил. Странно, но повалило столько предложений, даже не на повара, а на шефа. Я даже опешил. Не люблю, когда много вариантов выбора. Но в моей жизни до поварской всегда так было, то пусто, то густо.

И потом я понял, что меня давно интересует молекулярная кухня, и часть ее я немного увидел в разных ресторанах, но полностью – нет.

Я не зря поперся тогда на последние деньги на фестиваль Омнивор (а билет 3000 рублей стоил, и это были последние деньги), я давно восхищенно наблюдаю за Адрианом Кетгласом.

Но к нему попасть просто не возможно. Во-первых к нему очередь стоит, во-вторых, у него постоянный коллектив уже 8 лет, а уходят от него повара только шефами в другие его проекты. Как и ушел от него Иван Березуцкий. Это 25-летний шеф-повар уникальный, самый яркий российский шеф.

На них то я в основном и пошел на Омнивор. И своими глазами увидел их волшебство. А Березуцкий сейчас в Питере. Очень мечтал в тайне, что мой переезд в Питер приблизит меня к заветной цели, хотя бы короткой стажировке у Ивана (я уж и не мечтал на работу попасть). Он работает бренд-шефом в «Летучем Голландце»! Вот, я и обнаглел, созвонился с ним, отправил резюме и жду до понедельника, когда Иван будет на работе для собеседования. Жду и мандражирую… А в это время мне не просто предложения на сайте идут, мне работодатели звонят. Причем шефом – три предложения и поваром несколько. Всех отправил до понедельника…

Все выходные аж из штанов выпрыгивал от нетерпения. Что получится. Думал, так, если меня Иван бортанет, то я в этот ресторанчик шефом пойду, если нет, то и поваром мне у него работать за счастье. Заодно узнал у наших официантов за

Голландец, сказали, что это круть неимоверная и туда очень сложно попасть.

Ну вот, настало утро понедельника. Пошел. И, о чудо… Иван стоит прямо на входе! Говорю, здравствуй, Иван, я к тебе. Он сразу ответил, что резюме мое читал, что я из Москвы и, наверное, хочу большой зарплаты? Какая зарплата? (Про себя думаю: «Да я бесплатно у тебя бы за счастье счел работать».) Тут он сразу сказал, что вакансии в горячке есть, часть старой команды он убирает, и ему нужны грамотные и любящие кулинарию повара. Главное, завтра в 11 я уже на смене! Вышел на улицу и обалдел от счастья! Поблагодарил Бога.

Первый день на новой работе. Молекулярное меню

25 июля 2012, 1:19 ночи

Отработал первую смену. Как зашел с утра на горячку, сразу все в душе встрепенулось! Как же я соскучился по горячему цеху! Вот где мое…

Пока Иван меню процентов на 20 % изменил, но уже и жидкий азот использует и сифоны для муссов, и даже дымогенератор на некоторые блюда.

Работают они в графике 3/3, причем две смены по 12 часов, а третья на сутки. Платят очень мало, хотя Иван каждый месяц понемногу прибавляет, все равно копейки. Но мне это не важно, главное, работать с таким поваром.

Вышел после смены, смотрю на парусник, такая красота! Пошел домой, хотя и дорога в два раза длиннее, чем раньше, не 15, а 30 минут, но какая красивая, вся Нева подсвечена, налюбоваться невозможно.

Второй день на новой работе, а уже запара!

26 июля 2012, 1:10 ночи

Сегодня первый раз за долгое время почувствовал себя человеком. Повпахивали на славу! Носился как пуля, отвык уже от такого темпа. Главное хаос такой, места мало, все повара друг у друга тырят пергамент, лотки и сковородки, только поставил соль на место, второй раз туда тянешься, а ее нет, за перцем тянешься, а он на другом столе, и холодильник со своими заготовками через 4 метра от своего рабочего поста. Но все равно запару отбили отлично. Я даже успевал помогать гарнирщикам (а у них, вообще засада, вот кто действительно упарился сегодня).

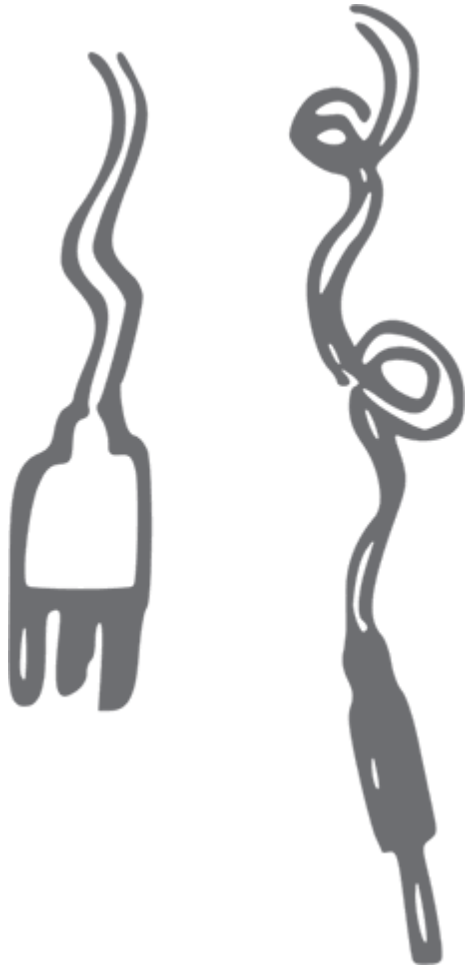
С утра заказы шли понемногу, мы успели с Сашкой-напарником много всего переделать, а когда началась запара я один стал на заказы, пока он палтуса разделывал. Почти со всем сам справился, он только немного помог, просто когда много блюд у меня одним курсом вылетело, я не смог успевать к холодильнику бегать. Правда и без косяков не обошлось, пока я палтуса в холодильнике искал, у меня на сковороде фуагра перешла, да и одного из тунцов передержал до медиум велл, вместо медиум рэр. А в остальном, неплохо все получилось.

Иван, когда уходил вечером, меня к себе лично позвал с вопросом: «Ну что, завтра выходишь?»

«Конечно!» – ответил я.

Сейчас быстро все меню выучу, и в смену стану. Хотя меню большое. Рыбы только 9 видов, мяса под 10 видов, котлеты, и т. д.

Плюс, постоянно Березуцкий обновляет меню. Кстати, познакомился лично с афро-россиянином из Камеруна, поваром Арманом. Оказалось, что он в России уже 9 лет и он аспирант университета радиоэлектроники, уже написал диссертацию, и работает поваром на бразильском гриле, потому как оказывается (кроме нас поваров, есть еще люди, которым платят еще меньше, – это преподаватели ВУЗов.



«Три негра, двое педалей!»

4 августа 2012, 20:37 вечера

Отработал 5 смен подряд, сегодня один выходной. Немного о кухне ресторана. Иван уже часть меню поменял, в списке новых блюд их около 30. Все очень интересное, даже простые блюда он подает с потрясающим дизайном на тарелке. То же филе рыбы Меагр серебристый (повара у нас его называют негр серебристый, су-шеф прочитав чек, кричит: «Три негра, двое педалей!», – это название медальонов из телятины) идет на подушке из пюре из фиолетового картофеля. Кстати разделывать этого негритенка непросто, кости хребтовые простым пинцетом не выдергиваются, я специально для него купил маленькие плоскогубцы (как у телефонистов), ими самого черта можно будет вытащить, а не то что косточки. Много продуктов, с которыми я встречаюсь впервые, такие как козлобородник или лемонграсс.

В меню есть и его знаменитые конфеты из водки. Или, например, суп-капучино из лисичек. На обжаренные лисички с еще чем-то выливается из сифона под давлением мусс из лисичек. Очень красиво, а вкус!

И даже банальная окрошка подается у нас так удивительно, в тарелке тонкой соломкой нарезанная зелень с отварным телячьим языком, в центре замороженная жидким азотом сметана с рубленной зеленью (маленькими шариками, тающими во рту) и отдельно бокал с квасом со специями, которую гость вливает в тарелку сам.

На вторник или среду намечается дегустация для очень богатых дядек, на которой Иван приготовит сет из нескольких блюд молекулярной кухни (хотя сам он, это слово не любит, называет ее гастрономической). Очень бы хотелось поучаствовать.

Про запары на кухне даже и писать уже не интересно, тут они ежедневно. Вчера, к примеру, четыре банкета (а один из них свадьба), один кейтеринг и а-ля карт никто не отменял (принтер выплевывает чеки, только успевай готовить).

Одна кухня и бразильский гриль на 3 этаже обслуживает три закрытых ресторана, один открытый пантон на воде (как веранда), да еще и свое меню небольшое есть в фитнес клубе.

Профессия повара глазами обывателей

6 августа 2012, 00:49 ночи

У нас в горячем цехе тут работает девушка на гарнирах. Первый раз встретил девушку в горячем цехе, они обычно все в холодном или в кондитерке. Зовут ее Ася.

Она сама попросилась в горячий цех на эту позицию у Ивана, он ее и поставил. Героиня!.. Вчера на смене она проговорила курьезный монолог, весь цех ржал!

Дело в том, что обычно в воскресенье мало людей, и она была на позиции одна. А народ, как сорвался по итальянской кухне, ризотто и пасты шуруют, как из ведра, девчонка умаялась сильно. Я даже начал гарниры к своим блюдам сам в конвей закидывать и отдавать, да и нарезки ей помогал делать. И вот в разгаре запары она говорит громко: «Просила же я маму, хочу пойти на парикмахера учиться! Но нет же, мама сказала, доченька, какие парикмахеры? Это же тяжелая работа, все время на ногах, руки в порезах и ожогах, иди лучше на повара учиться!» Народ в цеху угорает, а она громко добавляет: «Да, мама, никаких ожогов, порезов, и вся смена сидя на стуле!», – тут уже вся кухня по полу со смеху катается, а Аська с серьезным лицом на двух сковородках две карбонары готовит!

Ну, просмеялись, а потом гробовая тишина на кухне, все призадумались о своей жизни и работе. Ведь действительно многие даже не представляют работу повара.

Призадумался и я. Всего то 1,5 года назад я весил не 80 кг, как сейчас, а целые 130! И вообще, большая часть моей физической нагрузки на работе заключалась в сидении на попе за рулем автомобиля или на кресле в офисе. Как бы я сейчас работал в такие запары с весом 130 кг? Я бы умер.

Не зря я перед отъездом в Москву, целый месяц ходил пешком по 5–6 часов в день, да и сейчас все выходные на ногах. Я даже на работу сейчас хожу пешком, туда 30 минут (быстрым шагом), обратно 30 минут. И ничего, организм быстро перестраивается, и позволяет совершать человеку любые рекорды, нужно только не жалеть себя, и все будет как надо. Вечером после смены выхожу уставший и счастливый, иду мимо нашего Летучего Голландца, вижу в его окнах людей, занимающихся в фитнес-клубе и думаю, как мне повезло, что после целого дня сидя на попе в офисе, мне не нужно ехать куда-то в фитнес-клуб,

чтобы с задницы лишний жир сбрасывать. (Шутка, в спортзал ходить нужно и поварам тоже. – *Авт.)*

Пела Татьяна Буланова, стол ломился от яств

8 августа 2012, 00:38 ночи

Из трех положенных выходных я отдохнул только один. Все банкеты, банкеты… Сегодня три было, причем один из них свадьба. Пела для них Татьяна Буланова, стол ломился от яств, но самое главное, что он был а-ля карт, это когда гости заказывают по меню. Веселая сменка, скажу я вам выдалась. Вот, как сразу отдать 31 порцию медальонов из телятины, учитывая, что на порцию идет 4 медальона с телячьей вырезки, а сковороды-гриль всего три? Вот так вот и жарили с Сашкой в четыре руки, один выкладывает мясо на сковороды (а каждый кусок нужно сформировать в руке), а другой щипцами переворачивает чтобы решетка красивая получилась. Кожа на руках уже лопается, ногти от жара аж ломит. А кроме этого, куриные нагетсы, котлеты по-киевски, рыбные котлеты, филе дорады и т. д. Но отдали все как надо. Заготовок с утра пришлось сделать много, но это для меня удовольствие.

Мне тут очень нравится. Каждый повар на своей позиции, все заготовки делает себе сам. То есть у нас нет ни коренного цеха, ни заготовки мясо-рыба, все делаем сами, сами заготавливаем, сами жарим (парим-варим), отдаем. У нас тут уникальная кухня, которая делается на коленке и из-под ножа. Если в московских ресторанах куча оборудования, грили, пароварки и куча всего, то тут я даже шотландского лосося на пару готовлю в специальной кастрюле-пароварке, и каждый раз ее моет мойщица. Вот у кого работа похлеще нас поваров, даже жалко ее, если есть возможность, сам у нее сковороды чистые и все остальное забираю, а ведь она должна еще и носить чистую посуду нам на позиции, а это очень тяжелые по весу предметы.

Есть три степени защиты гостя от косяка повара!

9 августа 2012, 1:00 ночи

Опять пишу после смены. Иван не устает меня удивлять. За время моей работы он кормил крутых питерских ферзей, ездил на съемки для Афиши Еды в Москву, где готовил блюда на основе йогурта, давал мастер-класс шеф-поварам из Украины и Белоруссии. А сегодня, вообще, всех срубил. Его пригласили на пару дней в Швецию, приготовить 6 блюд для королевской семьи. Это конечно все хорошо, но…

Меня он восхищает другим. Вот где прирожденный шеф, он с утра до вечера ежедневно на раздаче, сам каждое блюдо проверяет. Сегодня после запары, а закончилась она только в 10 вечера, он собрал всех поваров в горячке и промыл нам мозги. У него тройной контроль качества. Сначала, после приготовления блюда, проверяет себя повар, пробует все сам, смотрит, трогает, прорезает и удостоверяется, что блюдо готово, потом все это делает су-шеф, а потом шеф. То есть три степени защиты гостя от косяка повара! Изумительно.

Мне сказал, что я имею право ежедневно на тест готовить все блюда свои для пробы, чтобы быть уверенным в качестве каждой партии продуктов и заготовок, а это между прочим от стерляди, до фуагры. И он на этом настаивает. Вот это да! Нигде, где я работал, повара на мясе и рыбе сами не пробовали своих блюд. Дорого! А как их проверить не пробуя, я что рентген? Или ясновидящий? Суп и соус, да! Но как проверить качество вырезки телячьей, качество стейка из тунца, или из черной трески?

Сегодня был момент, когда я Ивана немного спровоцировал. Я варил говяжьи щеки, и закончилась томатная паста. Говорю, шеф как будем выходить из положения? Давай кетчуп добавим, давай из помидор фреш сделаем? Он отвечает, ты что! Ни в коем случае, паста тебе сейчас будет. Тут же отправляет одного из помощников грильщика в магазин, дает ему свои деньги. И тот через 15 минут мне приносит две банки томатной пасты.

Вот так вот, братцы, работают профи! У него закон на все всегда один. А не так как другие, пока проблема и запар нет, они все точно требуют, а как затруднение, то готовы пойти на компромисс со своими же законами и правилами. А Иван ни на миллиметр не отклонился. Я сегодня его еще больше зауважал… И это гораздо важнее, чем кормить королей! Хотя кормить

королей тоже не хило!

Как одним движением косточку крыла от мяса зачистить

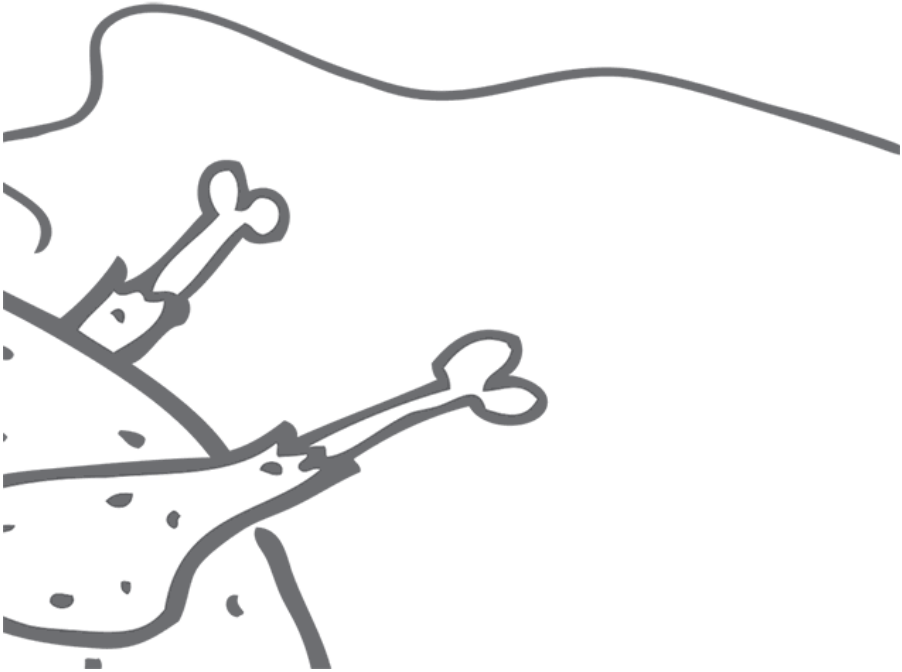
11 августа 2012, 15:36 дня

Иван постоянно меня удивляет и восхищает. Когда кто-то из поваров портит блюдо, он, конечно, как и все шефы кричит (хотя не сильно и без оскорблений) и заставляет повара все переделать, часто сам переделывает, если сильная запара, но в зал идут только лучшие блюда. А позже, вечером, когда запара закончена, он может заново приготовить блюдо с поваром, чтобы показать все нюансы. А потом пригласит к себе в шефскую комнату и подробно все разберет с поваром, напишет на листке перечень косяков и домашнее задание на какой-то процесс.

Вчера я получил такой лист. За свои вчерашние косяки. Мозги он мне вставил на место! Как мне хочется удержаться на его кухне подольше, каждый день приносит новые знания и умения.

Позавчера (как и каждый день) пришло много продуктов для заготовки. Начал разбирать курицу (кожу снять, окорочка отделить, отрезать крылья, отделить грудки с косточкой на киевскую котлету, снять с кости филе с окорочка), ребята подошли помочь, а я после школы заготовки Минсельхозовской, где меня Абдула многому научил, такие вещи делаю очень быстро. Пока они по одной курице разделывают, я уже за третью берусь. Парни начали наблюдать, как у меня это быстро получается. Потом подошел Паша (новый повар, который тоже на моей позиции стоит) и говорит, что его один повар научил, как одним движением косточку крыла от мяса зачистить. Я сразу две фаланги крыла ножом по суставу отрезаю, а он делает надрез, не до конца, переламывает сустав и пальцами сильно прижимает оставшуюся часть крыла к грудке, и все мясо с кости слезает на раз, потом только обрезаешь по кругу сустава мясо и до конца дорезаешь крыло. Век живи, век учись.

Вот я и учусь постоянно, у всех, у шефов, у поваров…



Попал в аварию, но в штате меня оставили

14 августа 2012, 17:33 дня

Попал в аварию. Сломал руку. Ездил сегодня на работу и поговорил с Ваней. Он и весь коллектив, конечно, обалдели от такого поворота моей судьбы. Иван расстроился, так как я этим ему многие карты перемешал, оказывается, он хотел меня понатаскать к своему уезду в Париж 29 августа, планировал меня су-шефом сделать, а тут я его подвожу.

В штате меня оставили. Надеюсь быстро восстановиться, на мне все как на собаке заживает.

Потом съездил в ателье и забрал новую форму. Штаны с передними карманами и вентиляцией между ног. Китель удлиненный с разрезами по бокам. С карманами для сигарет и зажигалки, для ручки и маркера на рукаве левом, чтобы всегда можно было правой рукой вытащить. А на правом рукаве карман для телефона и вентиляция под рукавом. Фартук отличный, с нагрудником, двумя глубокими карманами и разрезом. А к нему еще и новые ортопедические сабо, и теперь я полностью укомплектован.

Едолечение. Что едят повара у себя дома

15 августа 2012, 15:28 дня

Сегодня сходил за продуктами и решил заняться едолечением. В принципе, я всегда так питаюсь. С утра нежирный творог с сырым яйцом вперемешку, на работе второй завтрак – каша из разных злаковых. В течение дня рис пресный с овощами, рыбой, морепродуктами. Изредка мясо говядины, барашка, свинину ем редко, и только ножки да рожки с субпродуктами. С детства не особо люблю сладкое, но обожаю грызть хрящи, жилки и косточки.

Вечером выпиваю кисломолочное: кефир, тан или айран. Люблю минералку холодную, особенно Есентуки 17. И зеленый чай, пью его много ежедневно.

По возможности ем фрукты, люблю яблоки прямо с огрызком с косточками, и ягоды: клюкву, бруснику, черную смородину, ежевику. А от крыжовника прямо балдею….

Ну и что. Купил то же, что и всегда, только мясного побольше. Сегодня готовлю стейки из шеи бараньей, с костями и хрящами свиными. Просто морковь, корень сельдерея, лук подпек до колера на сухой сковороде, потом обсыпал мукой стейки, обжарил в масле, добавил овощей и долил кипятка, и два часа тушу на маленьком огне.

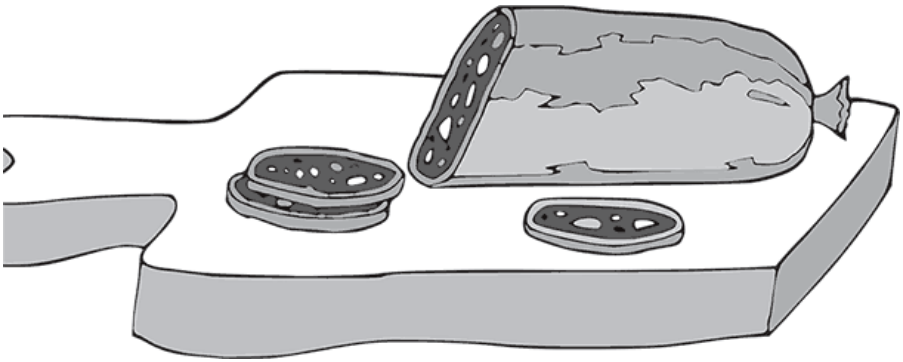
Нарубался нежирного деревенского творога с яйцом. Пью минералку. Пока все тушится. Очень легко научился все делать левой рукой: и резать, и чистить и посуду мыть.

На завтра у меня хаш запланирован. Есть две ножки, рулька и ребра свиные с хрящами, рубца не нашел, но он тут для лечения и не нужен.

Короче, лечусь активно!

Кроме этого, начал находить плюсы в своем незапланированном отпуске. У меня есть время на активное изучение английского, чтение книг и просмотр фильмов (накачал их кучу и смотрю). Научился полностью себя обслуживать одной левой. Моюсь в душе и даже бреюсь ежедневно. Особых неудобств не испытываю.

Да, сходил сегодня на прием к травматологу. Прошла ровно неделя с момента перелома. Сделали снимок, врач обалдел, что за семь дней у меня отек сошел, пальцы отлично гнуться (я их с первого дня разрабатываю), сустав встал отлично и уже зарастает.



Форма повара – это уважение к гостю

19 августа 2012, 21:35 вечера

Вы знаете, когда я приехал в Москву и захотел стать поваром, я не думал о своем внешнем виде. Есть рабочая одежда, которая марается каждую смену, а потом стирается, и ладно. Я о своей форме поварской не думал… Только сейчас понял, что форма повара – это уважение к гостю… И не важно, выдали тебе ее, или ты купил сам, ты должен быть всегда как на параде… Повар на кухне должен быть как офицер роты почетного караула, весь вылизанный, как перед смертью… Это, как чистота салфетки…

Поварская аптечка

23 августа 2012, 21:40 вечера

Когда ходил позавчера на работу, и мы сидели в шефской с Иваном и разговаривали, забежал су-шеф Кирилл за аптечкой (ну, которая всегда на кухне есть, но либо в шефской, либо где-то далеко в ящике с ключом). Я говорю, что моя там на кухне стоит. А ее уже и след простыл… Нет меня на работе некоторое время, и все… Ушла.

А ведь мне она почти год служила. Я, когда в первый день практики после Московского Дома Ресторатора пришел в ресторан «21 Прайм», сразу увидел, как су-шеф палец глубоко порезал, и начал метаться по кухне, ища ключ от ящика с аптечкой. Я тогда и подумал, что режутся и обжигаются все, но пластырь такая дешевая штука, чтобы так метаться не имея своего. Тогда я и купил пластырь (мотком как скотч, а не как для женских мозолей под туфельками), бинт, медицинский клей. И все это в маленький несессер положил и начал с собой таскать из ресторана в ресторан. Все повара, которые со мной работали, всегда пользовались этой аптечкой, и всем она помогала.

Если кто-то думает, что режутся и обжигаются только начинающие повара, то они заблуждаются. Это происходит со всеми. Когда был на Омниворе, и из 18 лучших в мире шеф-поваров многие резались. Причем для меня – это не показатель их не профессиональности, просто работа у нас поваров такая. К примеру, я лично практически никогда не режусь при нарезке, а часто режусь, когда протираю или мою нож, или когда ножом и рукой собираю с разделочной доски уже нарезанные овощи или мясо. А про ожоги, вообще, отдельная история. Когда я в «Пьяццо Итальяно» работал бригадиром горячего цеха и отдавал тарелки, у меня от ожогов постоянных на пальцах, когда достаешь из разогретого шкафа тарелку, а там 90 градусов, эти ожоги, превратились в мозоли. А когда лазанью тебе приносят на раздачу, в сковородке после печи для пиццы, которая раскаляется до температуры 350–400 градусов, обычно с варежкой на ручке сковороды, но в запару, повара иногда забывают и варежку снимают, а у тебя пять тарелок на раздаче, и минимум пять сковородок, и ты так же, как и после пасты, хватаешься за сковороду с лазаньей…. И ап… Часть кожи ладони остается на ручке раскаленной сковороды. Тогда помню, даже Ремо Мацукато ко мне подошел, выказать свое уважение, ведь был банкет, и я не отошел от раздачи, все отдал. Он меня тогда зауважал.

Потом, конечно, ребята извиняются, да я и не обижаюсь, сам понимаю – запара, это не специально. Но работать нужно дальше без собственной крови в тарелке. Поэтому у меня всегда рядом аптечка, и не с пантенолом от ожегов (он только боль уменьшает, а волдырь тот же, а мне боль по барабану, главное, чтобы рука работала и инфекции не было), а с пластырем и клеем. Бинт всегда держал для коллег.

Вот, я сегодня наполнил свою новую аптечку. Кстати, из всех поваров с кем я работал, своя аптечка была только у Абдуллы, который работал заготовщиком в «Минсельхозе», причем у него там, кроме пластыря, бинта и клея (как у меня), были еще и болеутоляющие, лекарства от желудка и куча всего, а главное, резиновые напальчники, детский крем для рук (когда часто приходится в заготовке в перчатках работать, очень помогает) и перекись водорода.

У меня организм с инфекциями справляется лихо, поэтому сегодня я в аптеке купил новую аптечку: бинт, пластырь в рулоне, клей БФ, детский крем и штук пять резиновых напальчников. Я весь в комплекте. Только на кухню выйду и ко всему готов!

Как похудеть на 50 кг за 8 месяцев

6 сентября 2012, 14:45 дня

Мне в личку периодически приходят вопросы, как я так похудел? Коротко всем отвечаю, и все обещал отдельный пост написать об этом. А тут что-то старые фото смотрел и решил написать.

Сейчас я уже давно привык к своему весу 80 кг, и даже забыл, как это на себе таскать 50 кг лишнего груза, задыхаясь на лестницах и не имея возможности перебежать дорогу. Но, ведь всего полтора года назад, я весил 130 кг.

В апреле 2011 года я был по делам в Пекине. Так случилось, что я порвал неудачно свою куртку, и нужно было что-то купить взамен. В Китае это просто, зашел на самый крупный в мире рынок контрафакта, у Американского посольства, так называемый «Шелковый рынок», на который американосы почему-то закрывают глаза, хотя во всем мире с ним борются. И на его 5 этажах пытался найти на себя куртку моего размера. Они, конечно, были, но эти модели для толстых старых пердунов. А мне хотелось что-то посовременней, ведь не смотря на свой вес, я себя пенсионером не чувствовал. И вот на всех 5 этажах на меня налезла кое-как одна единственная куртка 56 размера, причем еле на пузе застегнулась.

Вышел я в ней на улицу и призадумался. Что, я уже старый, толстый пенсионер? И как же я смог себя так запустить. И дело даже не в моем виде 38 мужика с «зеркальной болезнью», дело в том, что у меня гипертония, я на Лозапе в стрессах имел давление за 200, еле двигался пешком, ведь большая часть жизни – сидение на попе, за рулем, в офисе и на диване дома, я забыл, когда я бегал. И что-то так мне стало противно, что я серьезно задумался.

Я был поросенок, что надо, без одышки на 4 этаж пешком уже никак, и каждый день, как наркоман, по таблетке «Лозапа» от давления.

Главная задача была снизить вес и количество межклеточной жидкости, чтобы сердцу было легче кровь качать, и немного снизить давление. Иначе инсульт был не за горами.

Ну, я и стал делать то, что все прекрасно знают, но делать этого не хотят. Меньше жрать, больше двигаться.

И процесс пошел.

Диета простейшая, без всяких модных разгрузок, раздельного питания, кефира или гречки, ну, и что там еще пишут в Интернете.

Питаться я начал по своей группе крови, и как раз тем, что я люблю. Углеводы старался принимать только в первой половине дня. Сладкое (хотя я и раньше его ел редко, потому как не особенно люблю) только мед и фрукты, и то через 1 час после приема пищи. Морковь и свеклу, только в сыром виде. Перестал пить пиво. Ну, и порции еды стал накладывать поменьше, и очень быстро желудок сжался и насыщение стало происходить быстрее.

Как и все знают, после 19:00 перестал есть, в крайнем случае сырую морковь погрызу и желание поесть уходит.

А теперь самое главное. Я убрал соль из рациона, только немного в соевом соусе, который я добавляю в пищу.

Вес начал уходить сразу, тем более я начал каждый день понемногу ходить пешком. Сначала мало, а потом уже в августе по 4–5 часов в день.

В конце июля я около 100 вешу (30 кг – к черту!), уже давление на таблетках 130–140.

После месяца активной ходьбы дома, когда попал в Москву, я уже весил 95 кг. Давление 140–150 но уже без таблеток.

Через месяц в Минсельхозе уже 90 кг, и полная легкость, умение быстро бегать и подниматься наверх по эскалаторам метро без одышки.

Через месяц 85 кг. Легкость как в юности, давление 130–140 без таблеток.

Где-то с Нового года я вешу 80–82 кг, в этих пределах вес держится до сих пор. Не скажу, что я только 50 кг жира потерял, в них немало было и мышечной массы, но я не жалею, с такой легкостью и выносливостью жить намного легче.

Размер теперь не 56 (верх), 52 (низ), а 50/48. И все, что мне нравится, теперь есть в подходящем мне размере.

Самое главное, это если и не отказаться от соли совсем, то хотя бы снизить ее количество. Сразу перестаешь опухать, и лишняя вода уходит, и сердцу становится легче. Ну, и правильные для каждой крови продукты приносят моральное удовольствие, но не лишний вес. А к ежедневной ходьбе быстро привыкаешь и без нее уже не можешь. В выходные я хожу от 3 до 5 часов, в быстром темпе. В рабочие дни, несмотря на 12-часовой (а иногда и больше) рабочий день, 30 минут – туда, 30 минут – обратно пешком. И чувствуешь себя как 18-летний.

Не думайте, что все правила я соблюдаю всегда на 100 %, нет, исключения делаю, скажем так, 10 % исключения, 90 % четких правил, рациона и физической нагрузки.

P. S. Кстати, совсем забыл. Кроме всего прочего у меня был жуткий гастрит, и такая ужасная изжога ежедневно, так вот я уже год как о ней забыл.

Рука срослась, но работы снова нет

*10 сентября 2012, 18:19 вечер*а

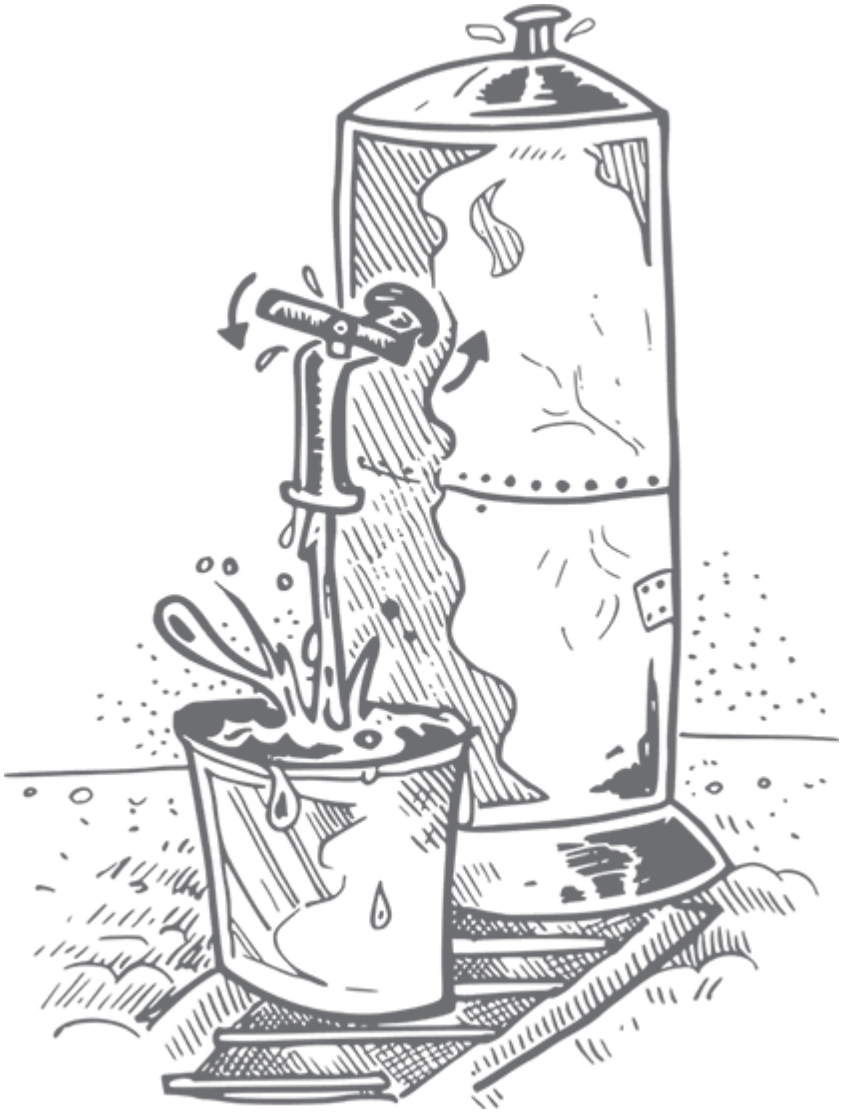
Первая новость хорошая, мне сегодня сделали снимок руки, все срослось отлично, поэтому гипс с меня сняли. Теперь нужно только руку разработать. За четыре часа я уже порядком растянул сухожилия, я думаю, что через три дня все будет работать, как и раньше, а не за две недели, которые сказал врач.

Есть и плохая новость. Но плохая относительно. Сегодня в «Голландце» было собрание руководства и собственников, и решили кухню не расширять, а наоборот, сокращать, так как туристический сезон закончился. Естественно часть поваров сокращают, и меня в том числе. Иван ничего не мог сделать, но тут же предложил вариант другой.

Он ведет к открытию параллельно другой проект, но тот ресторан запустится месяца через три, возможно, и раньше, и я у него участвую там на 100 %. Но мне нужно будет еще где-то перекантоваться до открытия. Он пока обзвонит всех своих бывших су-шефов, которые в Питере шефами работают, чтобы они меня взяли на время. Так что через три дня приду забирать документы из «Голландца», может к этому моменту что-то решится.

А пока активно разрабатываю руку.

(Тогда он мне не сказал, что название этого ресторана – знаменитый сейчас PMI-BAR, где бы я мог работать су-шефом. Но жизнь повернулась иначе, и я получил уникальный шанс поработать управляющим ресторана, причем открыл два заведения с нуля. – *Авт.*)



Детские мечты

15 сентября 2012, 21:47 вечера

Как-то давно в детстве я расписал всю свою жизнь заранее, как я ее проживу… Типа, спланировал. Я с 3 лет мечтал быть военным летчиком, и не просто летчиком, а именно истребителем, я был заворожен небом и людьми, которые могли летать как птицы. Я с самого раннего детства и до сих пор летаю во снах. Чуть позже, когда немного повзрослел, я уже больше понимал и составил свой жизненный план под свои желания (кстати, часть из него удалась, хотя в это никто не верил). Поступаю в СВУ, потом в летное училище военное, до 28 лет летаю, потом отдаю документы в отряд космонавтов. И, если прохожу комиссию, то становлюсь космонавтом, реально я рассчитывал на два полета в космос до 40 лет.

А потом на пенсию… Был уверен, что к тому времени появится возможность летать на частных небольших вертолетах, и я у себя в Киргизии буду на своей даче (маленькая вертолетная площадка), возить туристов в горы… Пока не помру…

Как же я заблуждался! Часть этого плана я реализовал, причем всегда невообразимым образом, в который окружающие не верили… Но с Божьей помощью реализовал. Только в своих детских планах я не мог знать, что такое сильное и незыблемое государство, как Советский Союз развалится, и армия не будет никому нужна…

Странно, как моя жизнь сейчас сложилась, я об этом в детстве даже и подумать не мог, и представить даже… Если бы я взрослый, встретился с собой, ребенком, и рассказал, как оно произойдет, в будущем…. Наверное, я – ребенок себе взрослому не поверил.

Но я ни о чем не жалею, все так, как и должно быть…

Но все-таки как забавно вспомнить детские планы и мечты…

Обкатываю свой новый, свежий кистевой сустав

24 сентября 2012, 20:42 вечера

Иван нашел мне работу, как и обещал. Первый день стажировки в «Парке Джузеппе» закончился. Не знаю еще, возьмут ли на работу, шансов немного, поварами ресторан укомплектован под завязку, может возникнуть вакансия в заготовке и на питание персонала, вроде бы как человек собрался уходить. Но не факт. Жду звонка завтра (ну как жду, позвоню сам, конечно).

Стажировка началась как надо. Сегодня я обкатал не только свою новую форму, но и свой новый, свежий кистевой сустав. Зашел, понял одно. Или я все это сделаю, и рука все выдержит и будет еще крепче, или мне пипец, и нечего мне на кухне околачиваться.

Прямо вопрос принципа поварского. По дороге в ресторан было мимолетное малодушие – зайти в аптеку за обезболивающим или хоть мазью какой-нибудь помазать, но сдержался.

День начался с пакета полного петрушки, которую нужно помыть, высушить, перебрать и нарвать на соцветия, а потом нарубить в пыль ножом, отжать через полотенце сок, и разложить все по боксам.

Когда пальчиками соцветия от веток отрывал, сразу понял, что тяжко мне будет сегодня. Но когда начал нарубать ножом, понял насколько тяжко. Но не ною, рублю, и в голове фраза на английском всплывает: «I chop a knife the whole package of parsley», – я рублю ножом целый пакет петрушки. Не зря на больничном английским занимался. Ну и как-то боль отдаляется и процесс идет.

Дальше был контейнер креветок, которые нужно почистить. Ну, это просто: ножницами спинку прорезал, а заодно и кишку вспорол, потом ручками все очистил. Мякоть в один контейнер, а панцирь в другой.

Немного дух перевел, другое задание, картошки 30 литровый контейнер начистить. Да раз плюнуть! Тащу полный контейнер картошки в цех, а сам думаю, какая картошка крупная, я ее сейчас мигом начищу. Беру в правую кисть экономку, начинаю эти клубни чистить держа в пальцах экономку, а большим пальцем за картошку, как всегда, а меня как током бьет от боли. Ну, думаю (упрямое полено, а я еще упрямей), меня так просто не возьмешь,

хватаю всеми пальцами экономку и на весу строгаю картошку, как морковку, и надо же, так быстро получилось, что же я раньше об этом не знал. Контейнер за полчаса весь начистил.

Очередь дошла яйца бить и желтки от белков отделять, ну, дело не сложное, только смотря сколько яиц то? Четыре замеса теста, по 48 яиц каждый. Около 200. Не проблема! Я на яйцах отдыхал (каламбур получился)!

Тут оказывается, что эти замесы теста делать мне. Не проблема, у меня уже эйфория, я боли не чувствую, тащу на себе два мешка муки по 25 кг, и 5 кг итальянской манки-семолы. Представляю, как я буду замес своей рукой на такой объем делать, мне уже Ад не страшен, а что там эти мешочки!

Когда с су-шефом в кондитерке разместились, и пока я развешиваю семолу и муку на первый замес на 2 кг, смотрю там стол деревянный для замеса, такой классный (про себя думаю, а я левой рукой все замешаю, но замес на равиоли и пасту, это очень твердое тесто, только мужскими руками сильными, в две руки получается, там больше не месить, а жать нужно и давить). И тут су-шеф отмеренную мной смесь и желтки закидывает в тестомес, а я говорю, что так это тесто не промесится, только руками. А он отвечает, что потом, мы партиями его вакуумируем, и закидываем на сутки отдохнуть. О, блин, как далеко ушел прогресс! И как мне этот прогресс помог сегодня! Благодаря тестомесу и вакууматору, я еще жив.

Конечно, это не весь объем работы за 6 часов стажировки, много, что по мелочи пришлось сделать.

Но главное, рука работает! Я опять на долгожданной кухне поваром!

Почему поварам нужно приходить на работу раньше всех…

18 октября 2012, 20:34 вечера

Я частенько пишу в своих постах, о том, что прихожу на работу раньше всех. Не спроста это. Меня много читают начинающие повара, и пишут мне в личку, прося советы, как начать этот путь повара с самого начала. Я не тот человек, который может в этом случае им что-то советовать. Но я бы хотел рассказать, почему именно я так делаю.

Когда-то давно, во времена моей юности, по работе я часто летал в Китай, и там познакомился с шеф-поваром из Новосибирска, который работал в Пекине, в русском ресторане «Сибирь», был такой когда-то. Он мне сказал удивительную вещь… Шеф-повар – это сердце кухни, и ее душа, он первым приходит и включает плиты, и последним уходит, выключая их. Потому что он и плиты – это самое главное, вокруг которого все крутится в ресторане….

Я сам к кухне отношусь как к живому организму. Но когда ты приходишь самый первый и заходишь в спящую кухню, сам включаешь свет, включаешь плиты, ты чувствуешь душу кухни, и ты ее касаешься своим дыханием и пальцами, включая переключатели, и она оживает и своим жаром от плит и урчанием вытяжки тебе отвечает! И минута за минутой, как капля за каплей, этот организм просыпается и начинает жить с бешеной энергией и силой! Вроде бы всего несколько минут назад кухня спала, а тут ожила и заговорила с тобой на своем, никому не понятном, но на известном только нам с ней поварском языке.

Я очень люблю такие моменты…. Да и просто, без мистики, когда ты первый приходишь, всегда есть возможность не спеша настроиться на рабочий день, спланировать список работ на сегодня. Я даже Вадима, гениального повара с огромным опытом, и то приучил приходить в ресторан на полчаса раньше всех. И не потому что это твое рвение шеф заметит, а просто потому что это редкий и особенный кайф ощутить, как кухня просыпается и оживает на твоих глазах. Я вот уже не работаю в «Мясной Голове», а он до сих пор туда раньше всех приходит. Зацепило…

И уходить самый последний я тоже люблю. Когда пробежишься, все проверишь: плиты, камеры, бульоны, охлаждающиеся на завтра и кучу всего, и когда выходишь из кухни, все уже переоделись и ушли, а ты один чувствуешь, как

кухня затихает и засыпает до завтра. И тебе немного грустно от этого, но грусть какая то приятная, особенно, если завтра опять твоя смена, а не выходной.

Было время в Москве, когда я работал месяцами без выходных, и после смены, мне так хотелось, чтобы рядом с кухней была комнатка, в которой можно поспать. И не потому что я очень мало спал и сильно уставал, а потому что не мог оторваться от этого засыпающего организма под названием кухня…

Смотрю новый сериал на СТС «Кухня»

1 ноября 2012, 18:06 вечера

Смотрю новый сериал на СТС «Кухня», и вспоминаю свой приезд в Москву. Хоть я и приехал так же как Макс, с нуля в Москву, но в отличие от него, я его на 20 лет постарше, но также начал, как мальчишка. Конечно, там все слишком сказочно, но так приятно это все видеть. «Мы не можем не совершать ошибки, они часть нашей жизни…» Это фраза, из сериала «Кухня», и она мне очень нравится!

Жизнь, очень увлекательная штука! И она сама нам дает новые возможности, и новые переживания!

…Во вторник первое собрание в открывающемся ресторане, куда меня пригласили су-шефом. Кроме этого позавчера звонил Иван Березуцкий, сказал, что через неделю я должен быть готов выходить в его новый проект. И еще моего друга Вадима приглашают в Москву шеф-поваром в крутой ресторан, он 12 ноября едет туда на собеседование и дегустацию. И он меня уговаривает ехать с ним су-шефом, чтобы я ему там охотничью и северную кухню поставил (сам ресторан охотничий). В общем, где буду работать ближайший год, узнаю через неделю.

Поиск работы в Питере осенью

22 ноября 2012, 20:46 вечера

Мне еще летом говорили парни повара, с кем я работал, что по осени в Питере очень сложно работу найти в ресторане. Как только заканчивается туристический сезон летний, с работой начинается засада. Хотя на мой взгляд туристов на улицах стало меньше, но они не пропали. Но работы очень мало, и ставки поварские за смену резко упали.

На днях вспомнил это же время год назад в Москве. Я работал в двух ресторанах, 2 смены в одном, 2 смены в другом, а в третий меня звали и уговаривали. А тут все совсем наоборот.

Пока я занимался организационными вопросами семейными, спокойно ожидал середины ноября, чтобы пойти работать в новый Ванин ресторан. И особо не переживал. Позже, оказалось (как всегда в России и бывает), что открытие переносится на январь, так как до сих пор ни посуда не пришла, ни оборудование. Вот последние две недели искал работу.

Несколько стажировок прошли успешно, но везде вакансии освобождаются позже, или рассматривают меня дополнительно к банкетам в декабре.

Выходил несколько раз на разовые подработки в рестораны поблизости от нового места проживания. Обошел всю округу, все бары и рестораны, везде оставил анкеты и телефон, пару вакансий есть, к понедельнику со мной свяжутся. Завтра, тоже иду на часть смены (8 часов). И в воскресенье выхожу на очередную стажировку. До понедельника решится вопрос с работой, в одном из трех мест. Поэтому еще не знаю точно, где буду работать в ближайшее время.

Странная для меня ситуация, по сравнению с Москвой. То ли рестораторы тут какую-то странную политику ведут, нет наплыва – сразу всех сокращать начинают, то ли города разные. А в Москве, что, не бывает спадов посещаемости? Тоже бывают, но за коллектив держатся и не сокращают.

Когда ездил в «Арт-Нуво» за зарплатой, ребята мне рассказали, что через две недели после моего ухода, весь коллектив уволили и набрали узбеков за половину их зарплаты. Костя, второй су-шеф, в шоке, до сих пор не может работу найти.

Жаль, конечно, что к Ване не скоро попаду, я ведь очень ждал этого шанса поработать и поучиться у Ивана. Но думаю, всему свое время.

Работа на мизерной кухне

24 ноября 2012, 21:16 вечера

Москва и Питер меня немного избаловали сначала. Я работал в очень больших ресторанах, с множеством поваров в смене. К примеру, в «Пьяццо Итальяно», у меня в горячем цеху было 9 поваров, это не считая одного коренщика, одного заготовщика, четырех поваров холодного цеха, двух пиццеров, трех кондитеров.

За последнее время я успел поработать на кухнях, где три повара в смене, и обалдел. Не, тут-то было. Потом я был на подработке на кухне, где всего два повара (на 3 квадратных метрах), а сегодня работал на кухне, где всего один повар. Сегодня два банкета, и а-ля карт целый день, поэтому меня и вызвали в помощь. Но фишка в том, что этот один повар на 2 квадратных метрах готовит огромное меню, супы, холодные закуски и салаты, все горячее (и даже на этом пятаке на маленьком мангале жарит мясо), делает фреши, коктейли и отдает мороженное.

Но, самый прикол, что он еще и кондитер! Понятно, что часть кондитерки заказная, и повар ее только прогревает перед отдачей, но другую часть ее делает сам, я как раз сегодня к концу смены сделал два штруделя (вишневый и яблочный) им на работу.

Честно говоря, после сегодняшней подработки я все понял насчет питерских рестораторов! Максимум прибыли, за минимум вложений.

У нас сегодня было два банкета и а-ля карт постоянно (суббота же!), первый банкет был заказан на 14:00, народ приехал к 13:00. И не 30 человек, как заказали, а 40. Мы как угорелые впахиваем (9 блюд на каждого гостя), собственник прибежал и требует ему пожрать с собой приготовить, причем три блюда и два гарнира. Повар Мишка говорит, что банкет отдаем, запара! А тому насрать! Готовь и все!

Вижу, что Мишка совсем сник, еще медленнее работа идет. Берусь сам этому охломону готовить. Сделал два гарнира, рис и гричетту, судака в сливках протушил, окорочек куриный ему конфи запек и буженины нарезал с салатом.

А он каждые пять минут в кухню забегает и всем мозги со своей жратвой выносит. Причем то, что есть с запасом на банкет, есть не хочет. Параллельно с банкетом отдали ему 5 ланч-боксов, чтобы он свалил. А он не сваливает. Еще час торчал в ресторане. А ведь мог никому жизнь не портить, подождать час, мы бы

спокойно отдали банкет и ему бы все приготовили, все равно час сидел, так и так бы в это время уехал.

Посмотрел я на этого Мишу замученного (а он там шеф, день он работает, день повар другой), и так его жалко стало, что после второго банкета, еще и штрудели ему сделал. Да, не сладко поварам на таких вот питерских кухнях приходится, но они не плачут, а работают и в зал отдают вкусные и красивые блюда. Молодец Мишка! Отличный повар!

Все события подталкивают меня быть управляющим

28 ноября 2012, 2:21 ночи

Моя жизнь до перелома, в профессиональном плане летела как ракета. Я так много узнал и понял. От котлеты, до фуа-гра, от банального тушения в овощах до жидкого азота. Я никогда в блоге об этом не писал, но Иван собирался меня су-шефом ставить в сентябре, перед своим отъездом на Русские гастрономические сезоны во Францию, и готов был посвятить мне год, чтобы меня по-настоящему натаскать всему, что он знает. А это дорогого стоит!

Я об этом и мечтать не мог. На его кухне, я готов был посуду мыть, чтобы через какое-то время попасть в повара. А тут все как по маслу….

И вот, я ломаю руку…. До сих пор так обидно!

И ведь, когда я искал работу поваром, мне постоянно предлагали сладкие вакансии не на кухне, за такие хорошие деньги, причем большие, чем даже сам Ваня получает шефом.

А я, работая за копейки, поваром отказывался. А может, все не спроста? Есть в этом какая-то задумка Божья?

Но ведь я же не олигарх, не вор, не убийца, а просто повар, который себя то прокормить почти не может, так, только существовать получалось. И меня Господь этим переломом награждает, чтобы я что-то пронял. А что? Что я должен был понять?

Может все это не зря, и меня Господь подталкивает к каким-то мыслям, а вернее решениям. Но каким? Тоже вопрос.

В общем, первое предложение быть не шефом, а управляющим, и по существу практически ресторатором. И, по сути, я все равно фартук навсегда не закину, там нужно по кухне решать много вопросов, но может это и есть мое? Хотя… Хрен его знает.

Так сильно моя башка не разрывалась в поисках правильного и нужного решения много лет, даже забыл, как это.

Может, все-таки мое настоящее призвание, не готовить, а управлять? Но ведь мне так на кухне нравится, я и 1 % своих мыслей и идей на кухни не реализовал. Вообще не реализовал!

Простой пример. Вот мой друг Сергей, новосибирский шеф-повар. Мы с ним еще в Москве на его стажировке познакомились в «Минсельхозе», и я его в «Пьяццо Итальяно» на стажировку

бесплатную устроил. Он позже приехал в Питер и зашел сушефом на работу в ресторан «Гости» по протекции моего хорошего знакомого, ему нужно было что-то быстро сделать на бизнес-ланч, я просто из головы ему выдаю рецепт, как из дешевых продуктов сделать давно привычное и знакомое блюдо на уровне премиального ресторана. Не спаржа, не фуа-гра. Простое, знакомое с детства, вареное яйцо, с зеленым консервированным горошком и майонезом. Все его знают, и многие любят, но блюдо это столовское, не ресторанное. А как его подать в другом амплуа?

Просто. Берем не вареное яйцо, а яйцо пашот. Зеленый горошек, взбиваем блендером в мусс, делаем красивую запятую им, в центре ложкой делаем канавку, и туда майонез взбитый с дижонской горчицей. Вот и удивительная закуска. По себестоимости такая же, как и столовская закуска, только нежнее, вкуснее и красивее. Он ее там приготовил. Народ был в улете!

А ведь просто….

Да! Так не хочу с кухни уходить. Но там до конца и не уйду, все равно нужно будет помогать и все доводить. Но это уже другая история.

Странная вещь с моей этой сломанной рукой. С самого детства я мечтал был летчиком и ничего не боялся, слетал на санках с обрывов, прыгал и нырял с таких круч, на мопедах и мотоциклах, столько раз с трассы слетал и под машины залетал. Но, вот, блин, ни одного перелома. Все мои друзья ноги, руки ломали, я же как заговоренный. Но когда вырос, первый раз руку правую сломал (плечо на пять кусков разлетелось, у меня до сих пор там пластина и 13 шурупов), потом авария, и запястье сломал. И вот в августе опять запястье, только посерьезнее, чем тогда.

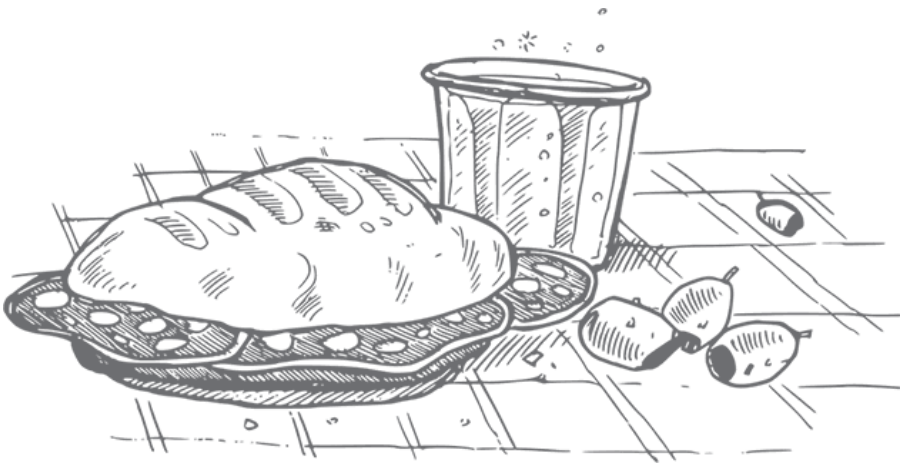
Помните, я писал, как в ресторане «Парк Джузеппе», я после снятия гипса был на стажировке, рука болела, я работал. Так вот рука моя болеть не перестала, причем стала хрустеть при изгибе кисти. Я работаю до сих пор с этой же болью, просто научился ее не замечать, только иногда под холодную воду руку в процессе работы засовываю (хотя работаю я сейчас мало).

Если с такими проблемами – эта работа мне дается, может это не мое?

Новая работа – сытная кухня с большими порциями

1 декабря 2012, 11:44 утра

Я вышел на новую работу управляющим ресторана, первого ресторана в сети корпорации «Белоусов-групп». Про Игоря Николаевича Белоусова многие знают по ЖЖ, да и мне самому когда-то ссылку на его блог кинули. Короче, ведение блога, первый раз мне не проблему на кухне создало очередную, а реальную пользу в предложении работы. Это бывший ресторан «Париж». Название пока пилотное, но суть в кухне. Это карпатская кухня, причем разных национальных групп: украинская, и венгерская, и гуцульская, и румынская и т. д. Главное, это сытная кухня с большими порциями.



1,5 года назад я не думал о таком повороте!

4 декабря 2012, 00:46 ночи

Сегодня был самый важный Рубикон в моей жизни. Переход из одной жизненной формы в другую. Я очень многое понял о том, что мне нужно делать в жизни, и какая жизнь должна быть у меня. Я, наконец-то, начал жить какой-то сбалансированной жизнью, в которой есть и кухня с кулинарией и то, в чем я всегда по жизни преуспевал и легко с этим справлялся: открытие новых проектов, создание команд и управление людьми.

Удивительно, как за один день можно и на переговорах побывать в галстуке с обсуждением планов, стратегий и финансов и в поварском фартуке поготовить на кухне, и в фартуке халдейском поработать слегка в зале. Все, что мне нужно…

Ну а если брать частности, то от этого помещения ресторана я отказываюсь и активно ищу другое, в проходимых местах Питера. И вот там уже будет ресторан, в котором все будет выверено до мелочей, и откроется он так, как нужно. А пока, кроме этого, запускается параллельно другой проект, не ресторанный, но тоже относящийся к общепиту.

Работы – море, но работа эта по мне! И мне это очень нравится!

Ресторатора ноги кормят

4 декабря 2012, 20:01 вечера

Бегаю по Питеру на просмотры новых помещений для ресторана. Стараюсь больше оценивать не головой, а интуицией. Хотя и это не просто. Конечно, по кухне я все знаю и вижу сразу, но вот по залу вопросов много, хорошо, что я в «Мясной Голове» пару месяцев проработал в зале на витрине, была возможность понаблюдать за работой персонала в зале, ведь до этого я даже представления не имел об этом (вот, все-таки что не происходит с тобой, все не зря, и нужные знания в копилку падают понемногу, а потом пригождаются).

Как ни странно, в центре есть помещения уже готовые для работы. Конечно, они не на Невском, но и не сильно далеко, сейчас как раз смотрел такое в 15-минутной доступности от метро Площадь Восстания. Везде на месте арендаторы, которые собираются съезжать. Немного их к себе расположив, можно кучу нужной информации узнать, и не только о конкретном месте или заведении, но и о самом бизнесе в целом.

Сегодня, например, узнал, что существуют целые ресторанные сети, которые совершенно не ориентированы на а-ля карт, они имеют давно наработанную базу на банкеты и на них и нацелены. То есть, если в этом ресторане нет гостей на ланч и ужин, это не говорит о том, что он убыточен, просто его заработок на банкетах. И особенно летом на туристах.

Вариантов еще не просмотренных много, всю неделю буду просмотрами заниматься, а параллельно готовить пакет документов на расторжение договора аренды с «Парижем» и, естественно, переезжать.

Будет день и час, когда мне повезет!

10 декабря 2012, 17:49 дня

Два помещения для пищевого производства найдены. Теперь следующий этап, это переговоры и документальное сопровождение, а параллельно решение кадрового вопроса.

А с помещениями под рестораны ситуация намного сложнее. Когда ты покупаешь помещение и много времени его ремонтируешь под свои нужды, это одно. Но вот когда ищешь готовое, которое уже должно соответствовать необходимым тебе набором качеств, то тут совсем другая песня. За это время набегал ногами (не совру) километров 200. Десятки помещений посмотрел. Но пока количество минусов в них превышает количество плюсов.

Не сомневаюсь, что найду то, что нужно. Просто еще количество моих просмотров не переросло в качество. Будет день и час, когда мне повезет, и я найду самое лучшее предложение для открытия первого ресторана в сети.

Большая часть пролетариата считает, что быть начальником круто

13 декабря 2012, 22:38 вечера

Сегодня я понял, почему я захотел все изменить и начать сначала. То бишь стать поваром. Да, я всегда получал удовольствие от процесса, у меня всегда получалось готовить лучше, чем у стандартного окружения. Но я всегда был другим, не поваром. То, что в моей жизни происходило легко и непринужденно, в управлении и придумывании новых проектов, было априори.

Да, возможно, в тактике я проигрывал, потому как не всегда находил людей, нужных на этой позиции, где важно из кирпичиков фундамент воздвигать каждый день.

Но я всегда пер вперед, не задумываясь о том, как это все завтра обеспечить ресурсами. Но пер я всегда такими семимильными шагами, что думать об этом не хотел. Да и как об этом думать, если я стратег, а не тактик. А вот тактика, хорошего в своей команде так и не нашел. Ну, это так, отклонение от темы….

Могу похвастаться, очень похвастаться… Я сделал в жизни такое количество ошибок, что на тысячу среднестатических человек даже будет много… Но, похвастаться можно только одним. Именно я – лично их совершил! И это мое личное достижение, в котором люди найдут для себя выводы и опыт, как это не совершать. Но я совершил… И пока жив.

Я убежал от себя в повара. Причем это было самое приятное в моей жизни. Знаете, как приятно не думать головой, а работать ручками? Это чудо! Большая часть пролетариата считает, что быть начальником круто, они ничего не делают, но много получают. Это, конечно, не так. Все это довольно сложный процесс, но главное в нем одно: интеллектуально-эмоциональная нагрузка в десятки раз сложнее, чем физическая. Это я вам скажу, как человек, который был там и там. Вопрос в другом, на сколько оплачивается физический труд и умственный (так его назовем), но не будем вдаваться в частности, кто плохой работник, кто плохой руководитель. Это уже исключения.

Помню, когда стал поваром, мне мой друг Вадим всегда говорил, что я на кухне прячусь. Это такой поварской сленг, когда

повар берет на себя большие объемы работы и работает, и его никто не видит, потому как нельзя напрягать повара, который и так много делает, но делает молча… Я так молча и жил… Поэтому меня не видели…

Я 1,5 года так и прожил, прожил молча. Да, конечно, меня любили все, шеф-повара ценили меня за мою обязательность (я всегда приходил на работу на 30 минут раньше, делал все тщательно, не отказывался ни от какой работы), и сразу я получал рост, в этой маленькой поварской карьере. Которая была мне не нужна, а нужны были знания. Но я имею знания, причем не буду себя превозносить, но очень многое умею готовить. Но кому я нужен?

Ох, как много я рассказал. Но не в этом дело. Я взял и сам изменил свою жизнь, да даже так, что большая часть читателей это не считают нормальным, более того, часть друзей мою жизнь не считают нормальной. Но это моя жизнь! И я сам ее делаю.

И я сам за нее отвечаю, и сам ее творю.

И я хочу сказать нечто очень важное… Мы все сами творцы своих проблем, и сами творцы своих неудач. И все действия, все наши мысли и все, что нас не устраивает в жизни, имеет основу в наших действиях.

Живите и действуете так, чтобы не было стыдно за кучу времени, потраченного на не то, что вам нравится…

Планы до весны, или безумные мечты «Юного» ресторатора

16 декабря 2012, 2:36 ночи

За это время кое-что переварилось в моей голове, и более-менее внятная концепция моего проекта в компании «Белоусов-групп» сформировалась.

До начала весны всю программу ресторанную я заморозил. Дорабатываем банкеты в «Париже» (ул. Дибуновская, 18) до 4 января (для подразделений холдинга) и съезжаем из помещения. До начала весны и появления на рынке подходящих ресторанов, я занимаюсь пищевым производством, под которое нашли неплохие площади, часть – уже готовый бизнес, в другие переезжают уже работающие производства «Белоусов-групп».

А параллельно прорабатываем меню под продуманные концепции ресторанных сетей. А их будет ни много ни мало – пять! Одна сеть дешевых закусочных, сеть ресторанов среднего чека 600–700 рублей, и несколько ресторанов нижнего премиум-класса, средний чек 1500–2000 рублей с разными концепциями. Они сильно тиражироваться не будут, возможно, 2–3 заведения в Питере и в паре крупных городов в России. Но вот сетевые закусочные и недорогие рестораны будут массовыми и работать будут на собственном сырье (мясо, копчения, молоко, сыры и, естественно овощи со своего тепличного хозяйства). И открываться в большом количестве.

Как не парадоксально могут звучать из моих уст эти планы, но большой путь начинается с первого шага. А шаги уже сделаны. Подробно продуманы все концепции, начиная от названия, дизайна, заканчивая меню. Просмотрено множество разных помещений. Но это пока только мысли. Эти мысли нужно подробно прописать, проработать каждое блюдо, от технологической карты с фото до калькуляции. Этим буду заниматься с сегодняшним бренд-шефом, совершенно уникальном человеком, и будущими шеф-поварами в январе (которые уже ждут весны и согласны работать), и каждое блюдо пройдет через мои руки и мою дегустацию, так что я еще поготовлю, где-то помогу, где-то сам, часть фото и рецептов выложу в блоге, а также будет подбираться персонал в рестораны, управляющие, менеджеры, официанты и повара. Все сетевые проекты завязаны не только на свое сельскохозяйственное производство, но и свою переработку. Для закусочных все

полностью будет готовиться на производстве, для ресторанов часть полуфабрикатов тоже там. Поскольку с минимальными площадями в питерских ресторанах под кухню я сам близко столкнулся, поэтому собираюсь разгрузить рестораны на максимум, чтобы повара только готовили перед отдачей блюда в зал.

Все это, конечно, предварительные мысли, и они еще много раз подкорректируются в реальной работе, но база, на которую будут накладываться изменения, уже есть.

Идеи очень хорошие, не буду озвучивать по реальным проектам, по открывающимся все буду описывать в блоге. Сам во всех ресторанах буду концепт-шефом, так что новых возможностей у меня теперь на кухне море.

Открою маленькие тайны будущих проектов, там, кроме двух сетей, под нашего бренд-шефа в меню других ресторанов будет много всего знакомого и привычного, но, кроме этого, часть моих мыслей и идей, и идей моих соратников, и даже немного молекулярки, только без фанатизма, всего в меру, но все вкусно, красиво и со своими фишками в каждом ресторане. Да, возможность для экспериментов потрясающая. На базе производства пищевого будет небольшая лаборатория для разработки блюд.

8 Месяцев без одного выходного, и 11 лет без отпуска

27 декабря 2012, 17:27 вечера

Первый выходной за месяц. Что-то устал как собака. Всем людям в команде дал выходной и сам отсыпался. И так захотелось что-то домой, к моим сыновьям… Год их уже не видел…

Странная вещь, вот сколько бы ты не жил, сколько бы не получал опыта жизненного, все равно на одни и те же грабли наступаешь. Я всегда, шутя над собой, рассказываю два своих рекорда: 8 месяцев без одного выходного и 11 лет без отпуска. Балбес? Да, балбес!

Проходит время, а я так же и двигаюсь, без передышки, есть объем работы, который можно делать и в выходные, я его и делаю. И ничего не меняется…

И, вообще, мне кажется, что все мы рождаемся уже готовыми, сформированными, и никакие родители и другие образовательные институты, да и количество прожитых лет нас не меняет. Мы такие, какие мы есть. А последнее время в моей жизни есть параллельно два мира. И кухня, и работа поваром, и работа и задачи управленца. Причем от этой смеси не убежать никуда, это все ежедневно рядом друг с другом. Странно…

Устал не от работы, устал два мира в себе мирить. Очень сложно это оказалось.

Ура! Отпуск!

28 декабря 2012, 19:40 вечера

Шеф меня почувствовал и отправил в отпуск до 10 января. Самому не верится, что 30 декабря утром уже буду в Новосибирске и увижу своих сыновей. Купил самые дешевые билеты, транзитом через Москву, завтра с утра до ночи буду в Москве, заодно и с армейскими друзьями увижусь. Ровно год не был дома, даже волнение внутри от ожидания встречи с родными и друзьями. Очень по всем соскучился!

«Будда запах этого супа почувствовал, и перепрыгнул китайскую стену»

12 января 2013, 22:01 вечера

Отпуск закончен, начался рабочий год, новый рабочий год. Новое помещение с пищевым производством и офисами сняли на метро Бухарестской, вот и хочу поближе жить, да и уже хочется в двушке жить, а не в однокомнатной.

С понедельника займемся планированием производств на всех площадях (а их не мало, целых 2200 кв. метров), а дальше проработкой концепции первой сети закусочных и готовых блюд для своих магазинов и венинговых аппаратов. А к весне уже на ресторан первый выйдем.

Последние несколько дней занимались проработкой стартового меню для первого ресторана «Батярской Кнайпы». Много думал и размышлял по этому поводу, да и вспоминал, как это происходило в ресторанах, где я работал. Мне повезло попадать в очень яркие и известные рестораны Москвы и Питера, в момент перед их открытием. Но здесь я с самого начала пути. Поэтому для меня было очень полезно участвовать в проработке всех блюд с нуля.

Вот, и просматривая свои архивы, увидел фото блюд стартового меню ресторана «Будда Бар». Тогда я не стал выкладывать фото, так как ресторан еще не был открыт, а теперь уже можно, когда меню есть на официальном сайте.

Шеф-повар ресторана Аарон Стотт, работавший в «Будда Баре» в Лондоне и Дубаи. И хотя он Новозеландец, большую часть жизни Аарон провел в Англии, но именно по паназиатской кухне.

Для меня было очень интересно узнать, что такое высокая паназиатская кухня, поскольку у меня до этого был стереотип, что это просто ресторан, в меню которого есть японская, китайская, тайская и малазийская кухни, но не смешанные. По сути так и оказалось.

И, вообще, я никогда в своем блоге этого не писал, но паназиатская кухня, по моему мнению, популярная сейчас во всем мире, удивляет лишь европейцев, не знакомых с китайской кухней. В Китае много провинций, и в каждой своя кухня, и то, над чем восторгаются европейцы в паназиатских ресторанах, давно привычные блюда в уличных забегаловках в КНР. Те же

японские гедза, ни в какое сравнение не идут с манжурскими пельменями, в них крахмальная пленка намного ярче, вкуснее, да и начинок просто море. Или те же чипсы Гуандунские, крахмальные, разноцветные, с разными вкусами. А видов риса и лапши столько, что за всю жизнь всего не перепробовать. Или такой раскрученный суп том-ям, банальная похлебка по сравнению с китайскими синьдзяньскими супами, есть один ресторан в Урумчи, где готовят суп 24 часа в огромных глиняных чанах, в нем около 30 ингредиентов, причем дословный перевод звучит примерно так: «Будда запах этого супа почувствовал, и перепрыгнул китайскую стену». А виды шашлыков, рыбных шариков и т. д. Так что паназиатская кухня – это легкая популяризация кухонь ЮВА. Просто модный тренд. Я думал, что в «Будда Баре» увижу фуа-гра на воке с азиатским соусом, или что-то типа того, но все оказалось довольно банально.

Мой первый день стажировки, когда меня поставили на вок. Я работал в Китае на воке на газу, но на таком индукционном ни разу, но глаза боятся, а руки делают.

Тайваньский вок со сливом и мойкой водой рабочей поверхности. По черноте сковороды видно, что индукционная зона нагрева не на дне, а вокруг дна.

Наше меню на воке – чисто китайские блюда, только с меньшим количеством масла. По сути меню на позиции вок простое: несколько видов лапши и риса.

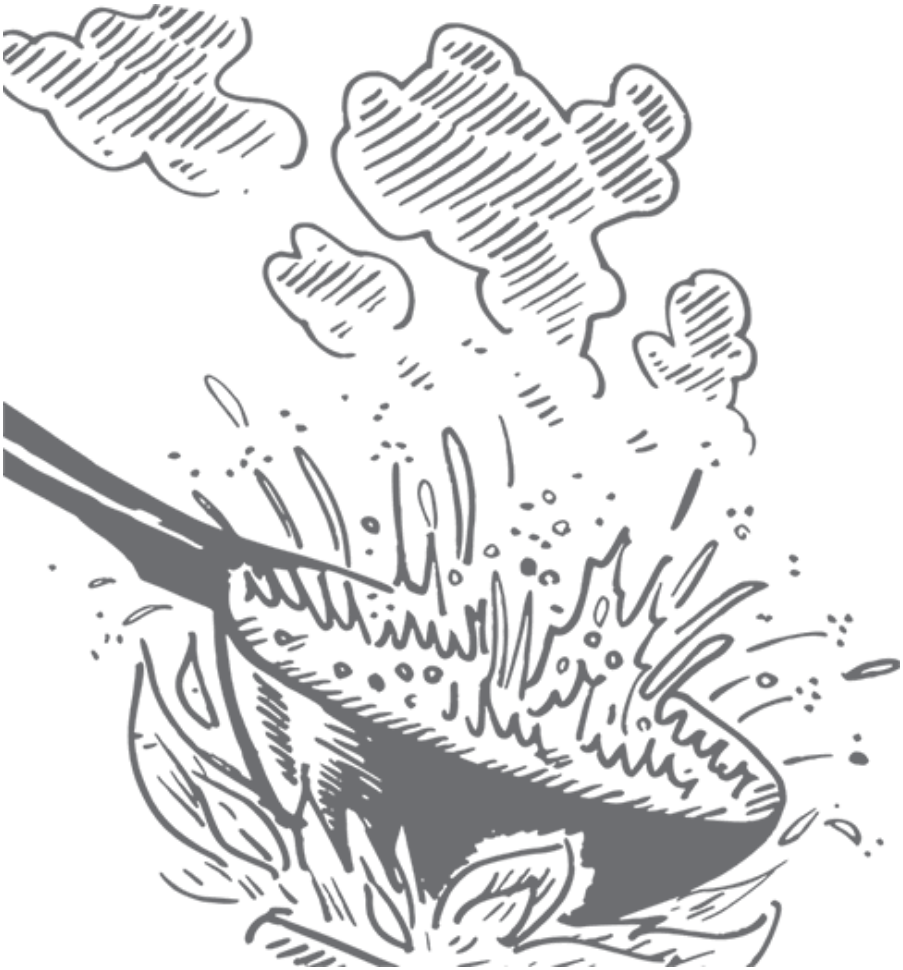
Два дня я работал на позиции гриль и фритюр. Блюдо – рыбные шарики, я их в прошлый день заготавливал, а во второй день жарил во фритюре для контрольной дегустации собственником и управлением.

Были куриные крылышки – никакой «паназиатки», обыкновенные крылья, только соус азиатский и кунжутом обсыпаны.

Салат с морковью и арахисом. Ростбиф был очень интересный, облитый обильно соусом. Спринг ролы – ничего особенного. Был тар-тар, совсем изумительный, выложенный в картофельные чипсы, вместе с лапшой из дайкона.

Блюда горячего цеха: гребешки, шашлычки, гедза, суп том-ям.

Я понял, что самое главное для меня за год работы поваром на различных кухнях – это искоренение стереотипов в голове. Кухня 21 века не имеет границ и стандартов, главное, чтобы было вкусно.



Много о плове, или что дает повару опыт профессиональной кухни

9 февраля 2013, 16:16 вечера

Когда был на Новый год дома, друзья меня спрашивали, что мне дал опыт профессиональной кухни. Дело в том, что я всегда для них готовил, и все были довольны, и этот вопрос был по сути другим, в чем же изменилась моя кухня, если я и раньше готовил также.

Пару дней назад я готовил плов дома, и пока готовил, нашел ответ на их вопрос.

Постараюсь объяснить на примере этого плова. Плов я готовить умел с детства. Но армейская юность не особо располагала для кулинарии, а когда попал в студенческую общагу желание превратилось в необходимую потребность. Плов готовили все, и дома и в ресторанах и даже в столовках. Но это был не плов, а рисовая слипшаяся каша с мясом и морковкой. А мне, мальчишке, выросшему в Средней Азии было дико есть это создание, поэтому первое, что я купил, это был маленький казанчик на 3 литра, кстати, в Новосибирске у меня осталось три казана: этот, плюс 9-литровый для плиты и 40-литровый чугунный казан на даче, с подказанником для дров. Я по сути перфекционист и люблю, чтобы все было как надо. В начале 90-х годов, не было повальной моды на домашнюю кулинарию, да и книг Сталика Ханкишиева не было, поэтому большая часть сибиряков вкус настоящего плова и не знала. Зиру мне мама из Киргизии передавала, а все остальное я покупал на месте, естественно, мой плов на все праздники съедался на ура. Но как я его готовил? Как будто космический корабль строил, все выверено, ни миллиметра влево или вправо. И только в казане, и никак по-другому. Плов действительно удавался да и многие другие, привычные с детства блюда.

Но когда я начал работать в Москве в ресторане, я первый раз столкнулся с тем, что казана под рукой нет, огня открытого тоже, да и плита профессиональная на одной температуре, быстро не увеличить огонь и не уменьшить. Но нужно готовить. Кстати, в ресторане «Минсельхоз» было много курдюка, и его периодически списывали на персонал. И как-то я работал в нижнем горячем цеху, и нужно было готовить на стафф, мне дали много курдюка и попросили приготовить плов. Стою и думаю, в чем его готовить? Решил выкрутиться и приготовил на двух шайбах, это такие

невысокие, но очень широкие котлы. А чтобы плов в конце не пригорел, под шайбы подкладывал перевернутые кабанчики (это такие миски овальные, очень низкие из нержавейки). Плов удался, более того, позже, даже когда я работал в верхнем горячем цехе на зал, если был день плова, меня другие повара подменяли, и я внизу готовил плов, для меня это было признанием, учитывая то, что в смене работало много поваров киргизов и узбеков, но просили плов готовить именно меня.

Вот тогда я понял, что не в казане дело, не в особом рисе или конкретном мясе, а дело в поваре, так вот, знаете, как я готовил дома плов недавно, естественно, нет ни казана, и даже кастрюли подходящего размера. Мясо я обжаривал на раскаленном масле в сковороде частями, там же и лук, и морковь до нужного состояния, потом все забросил в кастрюлю, залил кипятком зирвак, подождал пока жидкость наполовину выпарится и станет прозрачной, ну, и все, дальше как всегда. Плов получился отличный, не хуже, чем в казане.

И вот и ответ, что мне дала профессия повара. Я не стал готовить хуже или лучше, просто стал делать стабильный постоянный результат на любом оборудовании. Это как в той сказке про солдата, который суп из топора варил. Главное, знать и понимать все технологические процессы, а в чем готовить, это уже вторично…

Немного китайской кухни

20 февраля 2013, 19:22 вечера

Последние два дня прошли в ожидании новостей по конкретному помещению для ресторана и отсутствии необходимости ежедневно ездить на просмотры новых вариантов. А поскольку от меня тут уже ничего не зависит, я могу только ждать, а ждать для меня самое тяжелое. Но, чтобы убить время и затушить лишние переживания, я второй день готовлю и даже немного фотографирую.

Вот сегодня немного китайской кухни. Сам я попал в Китай первый раз еще в 1992 году, причем сразу после дембеля (через 3 месяца), и влюбился в китайскую кухню на всю жизнь. После этого я много раз бывал в Китае, в разных провинциях, и долго там жил. Естественно, научился готовить. И уже много лет готовлю для себя китайские блюда каждый день.

Китайская кухня у меня адаптированная, но тем не менее очень острая. Моя сковорода вок, которую я привез из Китая еще десять лет назад и которая прослужила мне верой и правдой все это время, осталась в Новосибирске, поэтому что в Москве, что в Питере, я готовлю на тех сковородах, которые есть под рукой. Я тоже научился на них готовить, просто раскалив масло. Я обычную сковороду наклоняю и там, где у стенки собирается масло, жарю все с таким же эффектом, что и на воке.

Сегодня я приготовил такое простое и адаптированное китайское блюдо кусочки трески – с овощами с отварным бурым рисом.

Это и китайское, и не китайское блюдо. Треску китайцы не едят, по крайней мере, в тех провинциях где я был, рис едят только белый, а я чаще всего ем бурый рис, но готовлю все по китайской системе.

Первым делом замачиваю бурый рис на часов 5–6, чтобы после варки он был разваренным и клейким, как белый, чтобы удобно было есть палочками (а я ими все ем уже 20 лет). Кстати, бурый рис очень вкусный, а главное – полезный.

Потом тщательно его промыв, начинаю варить на медленном огне 20–30 минут, тогда он становится клейким. Пока варится рис, занимаюсь овощами и рыбой. Очищаю и нарезаю корень имбиря, корень сельдерея, его стебель, а также перец чили (ну, люблю я острое, не могу без него насытиться). Нарезаю не соломкой, как в южных провинциях Китая, а как в Синьдзяне – кусочками, похожими на ромбы или треугольники, мне так

больше нравится, да и вкус овощей я люблю аль денте, лишь слегка добавив к овощам Инь (кроме чили) энергию Янь, как принято в Поднебесной, для баланса энергий в блюде.

Потом очищаю и нарезаю кусочками треску. Обязательно с кожей, которая вкусна и очень полезна.

Раскаляю масло на сковороде, сначала закидываю имбирь и чили, чтобы они передали свой аромат маслу, далее все в зависимости от жесткости продукта. Первым идет в сковородку корень сельдерея, а потом его стебель. Все быстро обжариваю, и добавляю рыбу, которая слегка обжаривается (все постоянно быстро мешаем на краю сковороды, причем сковорода должна быть намного больше чем количество продукта на ней) 1–2 минуты, далее добавляю соевый соус (этого под рукой нет, но очень не помешало бы: кунжутное масло, мирин, пасту чили, и т. д.), убираю огонь под сковородой вполовину, и немного тушу все 2–3 минуты. И блюдо готово, причем параллельно уже сварен рис. И очень просто и быстро мы получаем на тарелке:

– основной белковый продукт (рыба),

– овощи с соусом,

– углеводы (рис бурый).

Это я готовил очень быстро и упрощенно, поскольку даже посуды для готовки у меня пока мало, а обычно овощи готовятся отдельно от рыбы.

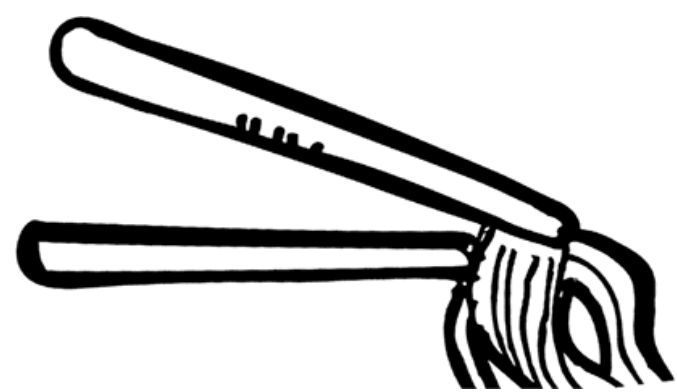
И, вообще, я считаю, что еда (на каждый день) всегда должна состоять из трех составляющих:

– 40 % – углеводы (крупы, крахмалосодержащие овощи, паста),

– 30 % – овощи (с клетчаткой, витаминами и микроэлементами),

– 30 % – белки **(рыба, морепродукты, мясо, орехи** и овощные белки типа соевого творога тофу).

Проценты эти примерные, но понятные.



О поварской форме

5 марта 2013, 22:06 вечера

Ну, тянет меня с рождения к форме, вот и пишу часто, не наносился блин!

Забавный сегодня день. С утра заказывали посуду и оборудование для нашего ресторана, после чего остались еще на счету деньги, и я решил купить нашему шеф-повару первый комплект для старта, позже закажем с вышивкой и покруче, но пока хоть что-то. Потому как делать проработку блюд нужно уже на днях, а у меня форма есть, а у него нет. Вот и пока ему выбирали куртку, сам про себя думаю, что у меня отличная форма, удобная, но черная вся, а в зал выходить принято в белой. Думаю, что и мне белый китель бы не помешал. А с другой стороны, я сейчас не шеф-повар, хоть и на кухне работать буду и корректировать блюда тоже, но, хоть я и главный во всем ресторане, но… на кухне главный шеф-повар, поэтому пусть он в зал выходит, а я как-нибудь потом себе белый китель закажу (но сильно захотелось, а денег на себя жаль). Вы уже поняли, что мы вышли на финишную прямую, заходим в ресторан, пока не до открытия, но к концу марта планируем открыться. Позже все подробности выложу.

Теперь о самой форме, на днях еще и мой друг шеф-повар из Новосибирска Сергей, который работает в Питере, купил два новых кителя «Ля-Шеф» для стажировки в Сербии, куда его собственник ресторана отправляет, причем купил не дешево. Но выбора особенно нет, вот и пришлось купить всем приевшийся «Ля-Шеф» (хотя марка отличная и очень престижная в среде поваров, многие носят ее по 5–6 лет, уже вся застиранная, но поскольку престижная и дорогая, то ее не выкидывают). Мы с ним поспорили, что за цену кителя «Ля-Шеф» можно купить весь комплект, но дело уже сделано. Так что желание себе белый кителек заказать у меня в голове крутилось последние дни.

И вот, приезжаю вечером домой, а меня ждет письмо от владельца Интернет-магазина E-CHEF, с предложением бесплатно заказать комплект и протестировать его, чтобы потом написать в своем блоге. Я чего-то сразу не понял, написал, что если протестирую и все будет отлично, тогда напишу. Я бесплатно рекламирую свои любимые ножи «Хенкельс» (потому что сам от них прусь), причем не только в блоге, а и в жизни, много поваров себе «Хенкельс» купили с моей подачи. А мне никто даже подарка не сделал, хотя я и не ждал ничего. А тут предложили

протестировать бесплатно.

Позже я поужинал, и на саму ссылку нажал, посмотрел и понял, что это тот самый E-CHEF, который у меня в закладках стоит на компе, и китель которого я с первого дня в Москве хотел заказать себе.

Мне один китель очень понравился, но тогда нужно было за день форму себе купить для стажировки еще в первом моем московском ресторане «21 ПРАЙМ», и я купил хреновенький комплект, очень дешевый, в магазине для поваров, но очень похожий на эту модель E-CHEF, которая мне сильно нравилась.

Он такой плохой оказался, ткань измахратилась быстро, хотя почти 100 % синтетика, совсем в нем не дышалось. А если помните Артема, москвича, с которым мы в «21 ПРАЙМ» начинали стажироваться, которого я потом притащил и в «Минсельхоз» и в «Пьяццо Итальяно», так вот он работал в штанах и кителе E-CHEF, он форму еще за месяц до стажировки себе заказал по Интернету, причем китель черный с коротким рукавом, с красным кантом, очень красивый и сидел он на нем как влитой, а не как моя фуфайка. Да и оказался намного практичнее на той жаркой стажировке в горячем цеху «21 ПРАЙМ», и в отличии от моего, почти полностью синтетического комплекта, он так не потел, потому что ткань дышала.

Честно говоря, именно тогда я начал понимать, что качество поварской формы очень важно, когда работаешь в адских условиях по 12–14 часов. И я хотел себе купить хороший комплект, но сначала с деньгами было совсем плохо, а потом начали давать форму во всех ресторанах, где я работал, служебную, я один работал в том, что давали, а не в своем, потому как в своей форме было не просто не комфортно, но и даже стыдно. Но времени при моем графике работы не было, чтобы съездить на станцию метро Варшавскую, где продавали хорошую форму, а по Интернету заказать не сообразил.

Многие повара, с кем я работал, носили комплекты E-CHEF, кителя все отличные, штаны правда такие стильные – все любили, которые я бы не надел, но что поделаешь, любят молодые повара расписные шаровары веселеньких расцветок.

Я в своем ресторане такие расцветки запрещу, но это уже мои «гуси в голове», но однотонные очень даже хороши.

Вот и не прошло и 1,5 лет, а мне компания, в которой я мечтал заказать себе форму, предлагает ее бесплатно заказать. Первая экономическая выгода от моего блога, и хоть сейчас я зарабатываю столько, что хоть каждую неделю «Ля-Шефы» себе покупай, очень приятно заказать себе форму, которую 1,5 года назад так себе хотел, и немного Артему завидовал. Так что белый

кителек, я себе закажу, и еще и сфотографируюсь обязательно, да и в зал выйду пару раз в нем (тщеславие ничем не задушить). А если серьезно, то я никогда не понимал этой народной поварской любви к «Ля-Шефу», это же российская компания, но почему цены такие? Китель стоит как весь комплект (китель, штаны, фартук), он не из парчи сшит, а из такой же ткани сшит, причем теми же руками швеи.

Так что E-CHEF я уже давно тестировал и очень себе хотел, и с удовольствием себе его закажу, даже за деньги, и скорее всего еще и для поваров нашего ресторана, когда уже полный комплект персонала будет. С вышивкой и всяческими наворотами. Пусть Анатолий Комм (который свои кителя во Франции заказывает) отдыхает!

Кстати, совсем забыл: я вот себе такой китель хочу сильно! Белый классический с высокой стойкой, нравится мне такие, они как парадные мундиры. Еще и карман для маркера и ручки на руке есть.

Ресторанное образование, или спасибо ресторанному критику Борису!

10 марта 2013, 20:49 вечера

С того момента, когда меня пригласили руководить ресторанным проектом в ноябре, я четко отдавал себе отчет в том, что совсем не профессионал в этом деле. Да, опыт на кухне в ресторанах за год накопился, но работу зала я знал плохо. Смотрел, конечно, и наблюдал, как работают официанты, менеджеры и управляющие, но этого мало. Тем более небольшой опыт неудачный ресторанного бизнеса у меня был раньше.

Еще в начале 90-х мои друзья за долги получили отличное помещение, в котором ранее располагалась аптека, и пригласили меня создать в нем ресторан. Концепцию я выбрал охотничьего ресторана, шеф-повара нашли в Москве и уже сделали проект дизайна, а я занимался разрешительными документами, и все было отлично, пока не дошло дело до канализации… Вложения в новую отдельную канализацию настолько удорожили весь проект, что от него пришлось отказаться. Тогда я понял, насколько сложный этот бизнес!

Короче, недостающий опыт нужно было быстро восполнять образованием. Я, конечно, сначала начал искать курсы управляющих, думал 1–2 недельные курсы пройти, но таких не оказалось, все длительные по 3–4 месяца, а у меня времени столько нет, позже я все равно пойду поучиться, но пока нет.

И я пошел по другому пути. По пути самообразования. Это время гонок по Питеру в поисках помещений, переговоров с собственниками, меня, конечно, сильно высосало морально, но все это время я параллельно учился разными способами, и мои знания о ресторане за этот период значительно приумножились.

Я прочел множество учебников об организации работы кухни и ресторана, разрешительных документов, специализированных сайтов, много общался и консультировался с профессионалами, как шеф-поварами с большим опытом открытия новых ресторанов, так и с управляющими и официантами, более того, я постоянно (не так часто, конечно) посещаю рестораны, не с моими доходами это, конечно, делать, но другого пути нет, только самому наблюдать постоянно работу зала, анализировать, сравнивать и делать выводы.

Мои ресторанные походы, конечно, очень бюджетные, заказываю одно дешевое блюдо из меню и наблюдаю. Наблюдаю, как работают официанты, менеджеры, хостес, изучаю меню, интерьер, обязательно посещаю туалет. Кстати, это очень важный вопрос, приведу один пример. Очень хорошо, если в зале два туалета, мужской и женский, поскольку женщины ходят туда чаще и больше времени проводят, и мужчине всегда проще попасть в мужской, который, в отличие от женского, всегда пустой, покаа дамы стоят в очереди. Но в одном из ресторанов, где я был, обе кабинки – унисекс, для меня, как для мужчины, это неудобно, потому как я уже в очереди стою с дамами, но на самом деле это не косяк ресторана, а продуманный шаг. Дело в том, что 70 % гостей именно этого ресторана по статистике женщины, и они там правят балом, поэтому именно для них обе кабинки сделаны унисекс.

Другой вариант, пивной бар, особенно спорт-бар, где большинство мужчин, и пьют они одно пиво, поэтому ходят в туалет чаще, и если их заставить стоять в очередях вместе с дамами в туалет, то того количества пива, которые они бы могли выпить, они не выпьют, а это убыток для бара. В общем, такой вроде бы маленький вопрос, а грамотное решение его – целая наука. А что говорить об остальном!

Короче, чем больше учусь, тем больше понимаю, как мало я знаю и сколько еще нужно узнать. Жаль, что нет стажировок в ресторанах для управляющих, для шеф-поваров есть, а для управляющих нет, вот бы мне постажироваться.

За это время перелопатил кучу литературы, и только две книги меня по-настоящему поразили своей полезностью и сбалансированностью.

О них я и хотел написать.

Первая книга, не любимого мною раньше, Ильи Лазерсона и Федора Сокирянского «Кулинарная наука, или Научная кулинария».

Лазерсона я всегда недолюбливал из-за его манеры общаться, но, прочтя эту книгу, так зауважал. Кстати для шефов и су-шефов очень ее рекомендую, очень много структурированной информации, причем все новые тенденции описаны, и есть еще очень важный раздел о новом стандарте cook and chill, о котором я и раньше знал и части его технологий использовал, работая в ресторанах, но так подробно и с таблицами нигде не встречал. Так что свое мнение о Лазерсоне я изменил и очень его рекомендую.

Вторая книга, вообще бомба! О ней отдельно. Я глубоко уважаю ресторанного критика Бориса и часто читаю его рецензии.

И вот на его сайте нашел анонс новой книги о ресторанном бизнесе – Александр Затуливетров «Ресторан за 180 дней. Практическое пособие по открытию». И книга эта просто откровение для меня, то, что я давно искал. А главное, она написана профессиональным ресторатором, который работает много лет именно в Питере. Спасибо Борис!

Вот с утра поехал за ней, в нескольких магазинах «Буквоед» ее уже разобрали, нашел только на Невском проспекте, заодно купил уже уважаемого мною Лазерсона «Как привлечь гостей в ресторан», тоже рекомендую.

«Ресторан за 180 дней» проглотил сразу, но с завтрашнего дня она будет моей настольной книгой как справочник. Теперь многие будущие проблемы будут для меня не такими сложными, потому что я уже вооружен! Опять же спасибо Борису!

Как я (на самом деле мы) открывали ресторан

11 апреля 2013, 23:39 ночи

Давно хотел написать этот пост, но боялся сглазить, после стольких неудач с помещениями под ресторан. А сегодня нарезаю листы из книжки Гашека (о бравом солдате Швейке) и клею их на стену, а сам думаю, как далеко я могу дойти в желании построить и запустить ресторан. Да, видимо, очень далеко!

Просто я с детства обожаю книги, и даже учебники в школе никогда не рвал и не разрисовывал, а тут купил книгу и режу на страницы, и клею на стену (ну, так для дизайна нужно было), и сам от себя в шоке…

Поэтому, думаю, что пора написать.

Помещение под ресторан мы нашли… И, наконец-то, нашли достойное, причем соотношение минусов и плюсов, сильно переваливает в сторону плюсов. Сегодня закончили ремонт. Сначала хотели просто навести лоск и начать работать на том, что есть. Но… Решили в наикратчайший срок сделать ремонт своими силами, с минимумом вложений, причем и с ремонтом стен, мебели (барные стойки, шкафы и т. д.), света, кухни и многого другого. Честно сказать, я написал план мероприятий такой бешеный и нереальный, что сам обалдел, но, самое удивительное, что мы этот план, только на один день просрочили. Сам в шоке!

Сегодня я понял, самое главное в моей жизни. Я понял, что все, что было до этого, было подготовкой к этому! Все мое образование разноплановое, весь опыт, все специальности и бизнесы, были только подготовкой к этому. И как сильно мне это все сейчас пригодилось! Кстати, и шеф-повар, по сути не шеф, а кулинарный блогер, умеющий отлично готовить и сумевший поднять всю литературу, ее переработать и поднять для людей карпатскую кухню, но совсем ничего не знающий о технологии приготовления, хранения и подготовки блюд. Он, имея разный опыт в жизни, подстраивается под ситуацию и реализует все свои возможности и таланты, чтобы ресторан открылся.

Пока подробностей не буду выкладывать, позже все будет с фото, просто хочу написать, что проект движется семимильными шагами в гору. Как я долго ждал этого! Да, ждали все, но не получалось… Не получалось в одном – в помещении; Господь, долго меня по извилистым серпантинам вел к цели, но наконец

привел. А в остальном, наоборот, давал мне невероятные возможности и опыт, а главное – знания!

Даже я со своим огромным терпением на старте проекта и то сдулся пару раз, если бы не шеф – Игорь Николаевич Белоусов, собственник холдинга «Белоусов-групп», я бы опять пошел в повара, но благодаря его безмерному терпению, такту и какой-то уникальной интуиции, сейчас все прет, как на дрожжах. Никогда не перестану удивляться ходу его мыслей и его пониманию людей!

На днях, когда еще до окончания ремонта было, как до Москвы пешком, я поздно вечером (какой, почти ночью – 23:50) сижу в зале ресторана и думаю, что уходить отсюда не хочу, потому что это мое место, это мой дом…

И, конечно, я очень хочу, чтобы мой дом стал домом для всех наших гостей!

Очень хочу, когда-нибудь открыть свой ресторан, где я буду владельцем и шеф-поваром.

Мне нравится моя работа, моя жизнь, и то, о чем я думаю и к чему стремлюсь!

За последние три дня я выкрасил часть стен и, самое главное, камень, который был натуральным, но прошлый арендатор покрасил его в красный цвет. Я его аэрозольными баллончиками разных цветов разрисовал (именно разрисовал, а не покрасил в цвет близкий к камню). Я сейчас, видимо, и пишу, потому что за три дня так надышался химией, что в глазах двоится, но это все мое, это как дома – нельзя сделать плохо.

Конечно, можно было нанять специалистов (причем шеф дал бы на все деньги), но, это, во-первых сроки, во-вторых, возросший бюджет, а поскольку этот проект пилотный, то для обкатки, хочется все сделать с меньшими вложениями (ну, и обосраться с меньшими вложениями).

Кто читает меня давно, помнит, как я в Москве без выходных работал. Я и сейчас без выходных работаю, но тогда я приезжал домой уставший и мог перед сном в блоге что-то написать, то сейчас не могу, потому что в это время нужно заниматься документами, отчетами и т. д. И я это все делаю, не зря до этого первого ресторана я получил огромный опыт в разных областях. Устаю, как собака, но я такой счастливый!

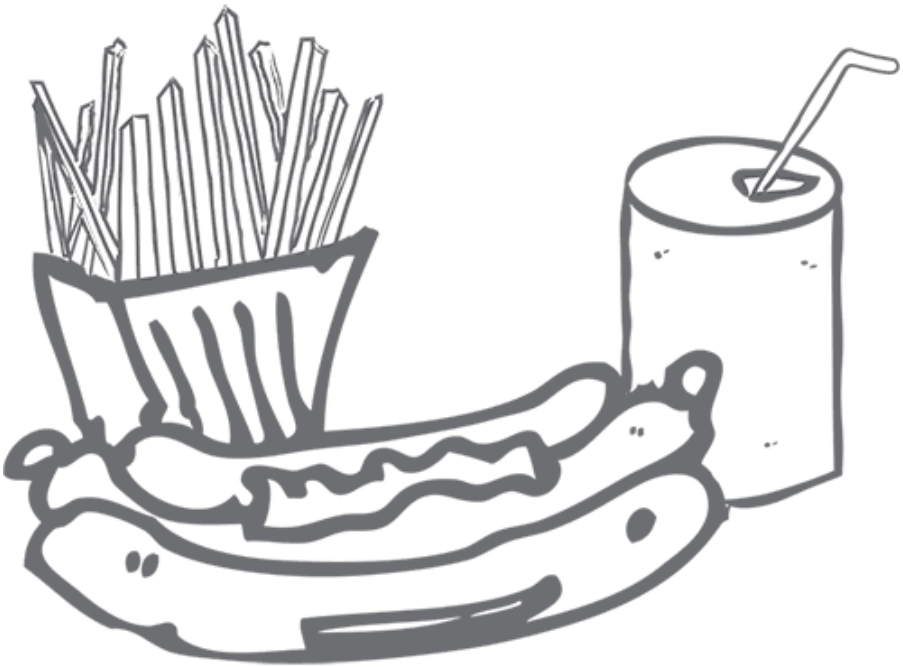
И еще… Это самое главное! Я сильно страдал в августе после своего глупого перелома руки и не понимал, за что? За чем Господь это сделал? Или нет? А сейчас все отлично понимаю, что если бы не тот перелом, не было бы встречи с Белоусовым, не было бы всего этого процесса и этого ресторана!

Я по-настоящему понял, какой именно путь за эти два года я

прошел, и куда меня Господь привел! И это – чудо!

Не бойтесь перемен, они приводят к лучшему!

Всем желаю удачи! А я спать, уже такой недосып накопился!



История с моим рестораном

16 апреля 2013, 20:49 вечера

Эта история с рестораном довольно сложная и извилистая. Начали мы еще в ресторане «Париж» на метро «Черная речка». Ресторан был неплохой, но месторасположение и, на тот момент, невнятная общая концепция, да и низкий сезон заставили меня закрыть его. Мы потеряли на нем значительную сумму денег, но спасли гораздо большие вложения.

За это время сформировалась концепция, сама идея, меню и формат заведения. И все зимние месяцы мы провели на ногах в поисках подходящего помещения. Пересмотрено было море вариантов. Мой рабочий день начинался в 8 утра, когда я просматривал все новые предложения у агентов, в агентстве «Мир Кафе» и на сайтах Avito и Slando. Потом куча переездов по разным районам города, переговоры с собственниками, и к 12 ночи я попадал домой.

Для меня это был очень тяжелый период, и не из-за такого напряженного графика, а из-за того, что с помещениями все никак не выходило. То вариант отличный, во всем нам подходит, но с документами проблемы, то все с документами отлично, но зал с таким ужасным дизайном и ремонтом, что проще все заново сделать, чем переделывать его. Или другая проблема питерская, помещение отличное, место – супер, а кухонка меньше чем в хрущевке. Как там готовить? А бывает еще и совсем заоблачные цены, когда за ресторанчик на Петроградке на 35 посадок – 145 кв. м 5,5 миллионов – за выкуп ремонта и мебели с оборудованием, а потом платить аренду 300 тысяч в месяц. И диву даешься, насколько люди неадекватны и жадны.

Потом столкнулся с другой проблемой, с характером и необязательности собственников общепитовской недвижимости в Питере. Предпоследний вариант был отличный. 350 квадратов, место хорошее, зал и кухня – как нужно. Цена подходящая, и с документами все правильно. Но уже залог у собственника на руках, мы докупаем посуду и оборудование, привезли поваров с Украины. Заезжаем, а там демонтаж всего оборудования и мебели идет. Звоню собственнику, он трубку не берет. Позже выходит на связь и объясняет, что он с компаньоном переругался, и они продают помещение, делят деньги и расходятся. Ну, что тут еще сказать?

Сложно мне этот период дался. Ох, как сложно!

И, наконец-то, мы нашли нужное помещение, для небольшого

ресторанчика в центре. Две недели переговоров с собственниками, с бывшими арендаторами, столько нервов. С двух миллионов сбили цену за фирму с документами и частью оборудования и посуды у прошлого арендатора, до 300 тысяч. Обговорили все нужные для нас условия, без залогов, – и договор подписан.

И теперь начинается другой этап, тоже сложный и напряженный, но зато такой интересный и любимый.

Сначала боялся писать, чтобы не сглазить, так как после прошлой неудачи стал немного суеверным. Но вот теперь можно!

Вот этот ресторанчик на улице Некрасова раньше был баром «Махито».

Потом винным клубом «Дионис».

И это помещение очень подходило под нашу концепцию. Но прошлый арендатор сделал из него детское кафе Family. И все там изменил, так что пришлось ремонт косметический делать.

Антикварная суббота

20 апреля 2013, 18:31 вечера

Сегодня с утра ездили на антикварный рынок на метро Удельная. И накупили кучу милых сердцу старинных побрякушек и механизмов. Это нужно для дизайна ресторана. Самое для меня любимое приобретение – это деревянная трубка, хотя наш шеф-повар говорит, что это не так, но она у меня ассоциируется с трубкой гуцула. Ну, да ладно, не это важно…

Ресторанчик будет в формате львовских Кнайп

8 мая 2013, 2:20 ночи

Я долго тянул с рассказом о нашей кухне и всей концепции. Попробую слегка приоткрыть завесу. Заведение, которое мы открываем, будет называться «Батярска Кнайпа». Ресторанчик в формате Львовских кнайп (польское питейное заведение. – *Ред.*), в цоколе и со сводчатыми потолками.

Важно, что мы будем кормить всех гостей карпатской кухней (она не национальная, она региональная, там есть много кухонь: украинская, венгерская, польская, гуцульская, немецкая и чешская, и даже еврейская). Это наш шеф-повар, Сергей Пожар, уникальный человек, который все воссоздал и сделал. Но, кроме кухни и самой еды, будет идея (мечта, концепция) это субкультура первых неформалов, которые появились в 1930-х годах во Львове и стали первым оплотом борьбы с Австро-Венгерской империей. Так называемыми Батярами…

И сам ресторан будет не только едальней, но местом музыки, юмора и игры, иногда даже актерской…

Но это идея нашего повара. Я ее там не видел, сам ее не ощутил.

Поэтому было решено съездить в командировку во Львов, на фестиваль Батяров.

И вчера мы в 9 вечера выехали на машине во Львов. С нами наш руководитель холдинга животноводства, Максим (он сам нас вез на своей машине), раньше он изучал варианты животноводства в Белоруссии и Украине.

Я узнал, насколько сложен ресторанный бизнес

27 мая 2013, 23:32 ночи

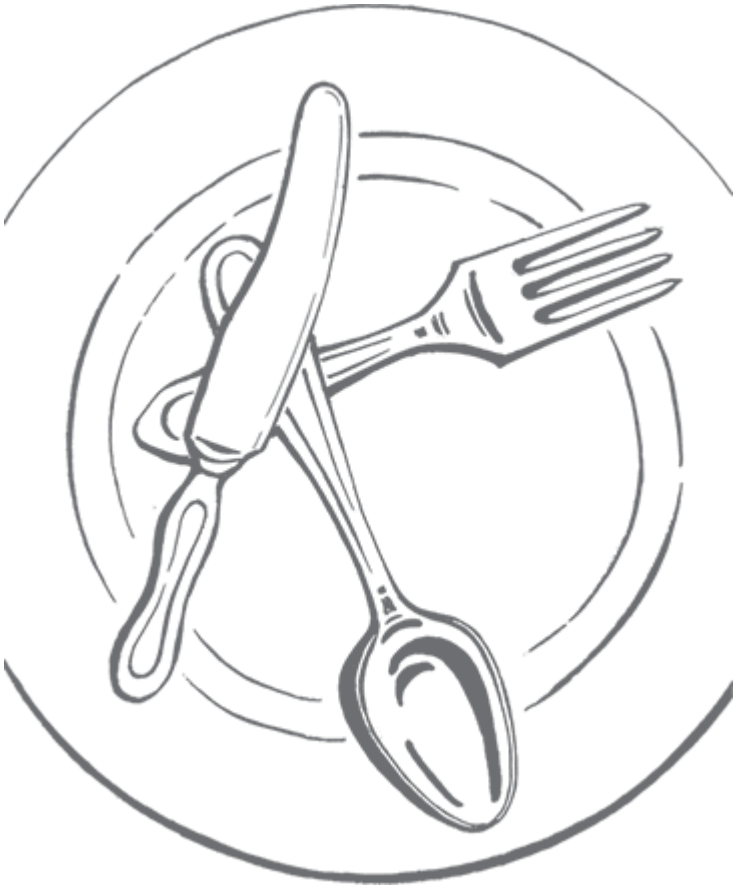
Не прошло полных 2 месяца с покупки ресторана, но мне кажется, что прошло не меньше года, а если брать в расчет долгий период поиска помещений, то целая жизнь.

Но, сегодня утром, я понял самое главное – мне нужно открываться в пятницу. Да, мы работаем для сотрудников компании «Белоусов-групп», в режиме банкетов, но для гостей со стороны пока нет. И уже пора. Да, еще не все сделано, еще не полный комплект в команде, но мы уже что-то можем. И нужно открываться со стартовым меню в тестовом режиме. Я решил, что откроемся в пятницу. С утра всем людям в команде рассказал об этом. И мы готовы.

За эти четыре дня, нужно смонтировать пароконвектомат, получить и расставить мебель в зале, отработать бар и огромную кучу вопросов. Но обратного пути нет. Или да, или нет!

Я человек по натуре не трусливый и всегда готов к сложнейшим марш-броскам, к сумасшедшим проектам, но в этот раз я так хорошо узнал насколько сложен ресторанный бизнес, что даже я немного побаиваюсь. Но отступать некуда! И я откроюсь в пятницу, не вернуться повара до пятницы, сам стану у плиты, но гостей мы всех накормим.

Так что маховик запущен. Ждите результатов!



Отсчет пошел. День первый.

28 мая 2013 года, 2:35. До открытия три дня

Первый день из трех начался рано. Как ни поздно я накануне лег, встал рано. Дел невпроворот.

С утра уехал за КАД (так в Питере кольцевую автомобильную дорогу называют) в фирму, которая производит стулья. Мне нужно выбрать и оплатить 20 венских стульев в зал. Пока нашел этот адрес, сильно пожалел, что не поехал на такси. Но тем не менее нашел и все сделал. Посидел на стуле, попробовал, как гостю будет удобно. Стулья понравились.

Все сделал, выезжаю в центр на улице Некрасова. Приезжаю, уже завозят столы. А какие столы классные!

Параллельно звоню монтажникам пароконвек-томата и по доставке венских стульев.

А моя команда работает, все на своих местах, и процесс идет. Я прописываю план каждого из трех дней. Вторник, среда, четверг.

Уже заносят пароконвектомат, который удалось так выгодно купить. За три часа парни его установили и подключили. Но для этого нужно было побегать по магазинам для покупки необходимых вещей, для подключения к канализации и электропитания. Честно говоря, больше всего переживал, что не потянет проводка. Вроде 50 кВт есть, да и парик всего на 11, но переживал. Но он подключен и работает.

До этого за пару дней столько купили и установили морозильник, холодильные столы на кухне, барный двухсторонний холодильник, смонтировали в коридоре стеллаж из подручных материалов, еще раньше закупили офисную технику, компьютеры, и принтер-копир-сканер.

Короче, куча вопросов и отчасти решенных проблем.

В это время красится фасад и идет инвентаризация посуды.

А параллельно выбираются поставщики пива. Позже приезжают наши PR-щики. Мы дорабатываем логотип и вид меню. Расходимся. Задача простая: они должны доделать логотип, мы – сделать стартовое меню и барную карту. За три часа, как договорились, мы сделали меню и барную карту, а также батярские шутки.

Параллельно моему повествованию отмывается бар, строится стол-трансформер для раздачи на банкетах.

Планов на день – море. Но к вечеру сделали почти все. Общаюсь с бухгалтером по телефону, то с одним, то с другим.

Позже нашел постоянного. На завтра назначены встречи – план огромный. Даже успел недостающие бланки купить в магазине для работы.

День второй. «Мы тут красим, белим…»

29 мая 2013, 4:36 утра

Честно говоря, сейчас уже 30 мая и 4:05 ночи, только зашел домой. Спать хочу, как носорог, но раз решил все писать, то по-другому нельзя…

Веселый денек сегодня, даже все переругались в хлам, потом, конечно, помирились, но нервная атмосфера очень давит. Не просто с минимальными ресурсами что-то делать. Но говорить и плакаться по этому поводу легче, чем брать и делать…

Сильно запомнился момент, когда я в поварской (новом белом кителе, один из черных комплектов раньше уже убил краской) форме крашу стену в зале, а тут поставщик пива (да еще и с такой огромной скидкой, спасибо друзьям за рекомендации), приезжает на встречу в наш ресторан, и меня спрашивает…. А мы тут красим, белим… Я выхожу к нему на встречу в поварской форме, уделанной краской. Он в шоке!

Вчера из моего плана мы все выполнили процентов 90. Сегодня, наверное, – 80. Планы нереальные, но мы все прем как паровоз. Спасибо всей команде! Без такой их самоотдачи ничего бы не получилось.

Покрутили столы, посоветовались и расставили все оптимально.

Вопросов и проблем множество, наконец-то, все решилось с логотипом, меню и вывеской… Долго ждали (1,5 месяца), но с поддержкой Белоусова все зашевелилось. Обещают завтра сделать.

Сегодня у нас бухгалтер появился, и все пошло (наконец-то, я этим заниматься не буду), в такой сложный момент, но появился. Кучу всего описывать нет сил. Но я точно знаю, как не нужно открываться, но иду на это. Есть на это свои причины. Но мы все (а это не я один, а люди, с которыми я в это нырнул) все понимаем и живем на грани своих возможностей…

Сегодня оказалось, что в этой гонке мы забыли самое главное. Пароконвектомат есть, а гастроемкостей для него нет. Я забыл и даже не думал, и все… А сегодня поняли… Утром завтра еду, опять на край Питера, покупать их.

Но важнее всего, что сегодня приехали повара, и самый треш начнется у шеф-повара, с поварами завтра… Им нужно закупить продукты и заготовить блюда. Не айс. Но все можно сделать…

Для многих моих читателей это сумасшествие, но я считаю по-другому. Если мы это выдержим и откроемся, нашу команду это так сплотит, что мы любой новый проект сделаем, как два пальца.

День третий. Запара на кухне

30 мая 2013, 00:32 ночи

Пока еще в ресторане.

Денек сегодня жаркий. Жарче, чем прошлые. Поспал 4 часа и с утра поехал за гастроемкостями в Купчино. С момента моего переезда в Москву два года назад, я первый раз начал нуждаться в машине. До этого вполне обходился метро и такси. Но сейчас очень тяжело стало.

Тяну на себе шесть емкостей 1/1 и две крышки, а от склада до дороги, где такси можно поймать, километра 1,5. Иду и матерюсь. Ну, да ладно, это только утро. Привожу все в ресторан. Наконец-то приехали наши повара, и они с шеф-поваром поехали за продуктами. А в самом ресторане, дел, только начать…

Беготня по магазинам ближайшим. Документы… Монтаж гусака для пива. А рядом чудное зеркало, которое шеф с барменом сделали своими руками. Чего только за день не сделали. Притащил на себе из магазина телевизор на стену и повесил. Пока нес, администраторша из соседнего ресторана «КоКоКо» вышла покурить, смотрит и смеется, а я говорю: «Вот спер телик и в ресторан тяну!»

Очень надеюсь, что PR-щики нас не подведут, и завтра вывеска и меню будут готовы. А заодно мы наш деревянный диванчик морилкой покрасили и выставили на улице.

Ну, к 19:00, наконец-то, все продукты закуплены. И начался треш на кухне…

Кроме шеф-повара, уехавшего перед открытием домой, помогали поварам все! Мойщица, бармен и я. Наши очаровательные девушки на кухне пашут за десятерых.

Открытие завтра в 17:00. И им столько нужно сегодня сделать!

Но уже зал заиграл. На кухне настоящая работа! Механизм запущен… Последний раз в ресторане «Париж» я сам лично тушил печи, выключал электричество и душой чувствовал, как замирает этот удивительный организм, который называется ресторан. А сейчас у нас другой ресторан, и он живет!

P. S. 3:20 ночи. Я уже дома. Странно, но желание спать уже прошло. Все равно дико переживаю о завтрашнем дне, немного страшно. Да, что врать! Очень страшно… Не то чтобы страшны неудачи… Это ерунда! Страшно, что моя команда, которая в лепешку разбилась для такого быстрого открытия, будет

разочарована результатами… Но если и что-то делать в жизни, то делать раз и на всегда, делать так, чтобы пыль вокруг разлеталась, иначе зачем вообще жить…

Не хочу никого обвинять в наших (моих) недочетах, главное, что к этому «бурному» открытию мы подходим так или иначе, но за все ответственность несу только я. Пан или пропал. Другого не суждено… Либо делаешь, ни на что не обращая внимание, либо ищешь оправдания…

Как в той шутке о тапере, который играет как может… Я играю как могу, но от души. Я всю свою душу вложил в это. Да не только я, наш бармен – Ричи, на самом деле он Дильшот, узбек, который прожил в разных странах, знающий массу языков и умеющий работать и поваром, и официантом, и барменом, и менеджером, и управляющим. Но он тянет все без слов, претензий и оправданий! А вся наша команда – это просто – чудо!

Наверное, первый раз за все время я напишу немного о личном…

Я не первый раз в похожей ситуации. У меня этого «добра» случалось много. Но никогда, ни в одном моем браке, никто меня не поддерживал. Никогда. Я всегда к своим бывшим женам очень тепло отношусь и никаких претензий не имею. В общем, я не особо в этом нуждался, чтобы двигаться дальше, но, как и любой человек, всегда хотел, душевного тепла и поддержки, уж не каждый день, но хотя бы в сложные моменты. Но этого в моей жизни никогда не было, и, наверное, никогда не будет… Если так сложилась жизнь, нужно ее принимать такой, какая она есть, другой не будет, но и эту жизнь нужно любить… Она точно этого стоит! Всем желаю любви и счастья… А мне нужно до завтра хоть немного поспать…

День открытия

31 мая 2013, 20:43 вечера

Этот день никогда не забуду. И не потому, что открытие…

День самый сумасшедший из всех последних. Не хочу описывать в подробностях, но сегодня очень много разных событий произошло, а могло и не произойти, масса факторов, которые могли не случиться и ничего бы не получилось. Отключился свет за баром, потек холодильник, новый кулер для пива забарахлил, короче много всего… Но все заработало, было отремонтировано или заменено. Долго ждали вывеску и меню. Но мы открылись, как и собирались, в 17:00, правда параллельно с гостями в зале на улице делали вывеску, но все получилось.

Первым гостем была красивая девушка, которая выпила кофе и съела Львовский сырник. Никогда ее не забуду. Даже сфотографировал. А потом понемногу пошли другие. Сижу в зале и очень счастлив, как и вся наша команда!

Батярская кнайпа. Десять дней после открытия

10 июня 2013, 17:34 вечера

Прошло всего 10 дней после технического открытия. А кажется, прошло несколько месяцев. Если кто-то, читая прошлые четыре дня, думал, что марш-бросок перед открытием прошел, и для меня настанут спокойные времена, то он заблуждался.

Работы не меньше, очень много недочетов и проблем, которые ежедневно приходится решать и изменять. Но все это так интересно и увлекательно, что несмотря на усталость и вечный недосып, а также отсутствие выходных, я полностью счастлив.

Недочетов действительно много, и мы их упорно уничтожаем. С каждым днем их все меньше и меньше, зато начинаем видеть новые и их уничтожать.

Так что не скучно.

Ресторан работает. Люди пошли, с каждым днем растет выручка, что не может не радовать. Если выручка растет, значит больше гостей в зале, которые своим рублем голосуют за нашу кнайпу. Появляются постоянные гости, любители нашей кухни или батярской концепции. Это очень радостно. Уже был первый проверяющий, и нас не за что было нагибать.

Частенько находясь в зале, видя довольных гостей, выходящих и благодарящих за вечер, так на душе тепло становится, и тогда понимаешь, что все это было не зря. Не зря мое решение согласиться на предложение Белоусова в конце ноября, мое решение приехать в Питер, принятое за один день, а главное, мое решение, уехать в Москву и начать все с нуля!

Вот именно сейчас я четко ощущаю правильность своего выбора и смысл во всех этих ущемлениях, которые пришлось перенести: нищета, работа по 12–14 часов без выходных, жизнь в съемных лачугах на окраинах. Все это было нужно!

Вот уже три дня, как я переехал в центр, на Манежный переулок, в 2 минутах ходьбы от метро Чернышевская и в 6 минутах ходьбы до ресторана. Хоть у меня и нет выходных, но теперь я могу на 2 часа больше спать, и в любой момент прибыть в ресторан, по первой необходимости.

Вынесли на улицу столик с двумя стульями, народ начинает присаживаться на воздухе. Шаг за шагом ресторан превращается в место моей мечты.

Вчера был праздничный день, и ресторан сделал новый

рекорд по выручке, что очень радует, и не только меня, а весь коллектив. В зале было много хороших людей, и их энергетика напитала кнайпу своим свечением.

Батярская кнайпа. Первая рецензия ресторана

18 июня 2013, 22:30 вечера.

Сегодня удивительный день, вышла первая рецензия профессионального ресторанного критика Бориса о нашем ресторане.

Очень волновался перед этим. Но с таким удовольствием читал ее сегодня всему коллективу. Все замечания конструктивные, и их мы будем устранять, чтобы к полному меню прийти уже с другими оценками.

Очень рад этому и понимаю, что движусь в правильном направлении!

Огромное спасибо всей нашей команде! Поварам, мойщицам, бармену, официантам!

Позже я отдельно напишу обо всех этих людях посты.

А вот сама рецензия:

«Пошел бы я в очередную переделку на этом месте, уж не сказать какую по счету? Нет. Но ведь пошел. Ведь сам столько говорил, что сложного, ведите дневник открытия. Делитесь проблемами, заинтересуйте публику! Чтобы у нее возникло чувство сопереживания. “Купили пароконвектомат, а он не подошел, привезли люстру венецианскую, а она тяжелее оказалась и вырвала крюк, пробила пол. Таджики в подвале с удивлением смотрели на дыру в потоке…”. Помните Блог Шафирова про стройку “Ле Борща”? Но тут заинтересовали. Год слежу за ЖЖ Александра Овсянникова со времен его первой работы в Петербурге, “линейкой” в открывшемся тогда “Мит хеде”, и по всем последующим занятиями. Ну вот как не пойти?

Снаружи – самое аккуратное “сооружение” на этом месте. Нормальная вывеска, даже номер дома шуточный повесили. Надеюсь, скорую помощь и милицию это не запутает. Наконец-то, порядок и не стыдный фасад. Что могли переделали и внутри. Просто, но это же не ресторан. Харчевня. Место для приема пищи, а не осмотра интерьера или проведения времени. Аккуратно, даже дверь в туалет ширмочкой прикрыли.

Фантастически неудобное меню. Почитать забавные факты и узнать о новой культуре – готов и рад всегда. Но не продираться сквозь джунгли. Я за десять лет встречал такие не часто. Продираться сквозь текст на “батярском-украинском”, вот так сложно. Вы видели в индийском ресторане меню на индийском и

только на индийском? Русские расшифровки блюд вроде помощь нам, но когда два языка идут вместе, это даже хуже – каша для глаза. Привыкнуть можно к "пішковта", если бы не постоянное перескакивание на "пирожное". Очень много блюд на развес, даже такие непривычные, как мясная тарелка или рулька. Я не люблю такое. Мясная тарелка – не рыба, которую подают целиковой, и уж как природа вес определила той тушки…

Еда простая, как и должна быть. Довольно привычная, без "экзотики" особой. Бурачка (110) – салат из свеклы – мы, оказывается, ели это "батярское блюдо" много раз. Жидковат салат, современные варианты чаще всего делают гуще, натирая свеклу крупнее. Много чеснока, сметаны, мало грецкого ореха. Ну, и плюхнули некрасиво. Зато, как-то вкусно. Или просто много лет не ел? Ностальгично. Это же не модные салаты с кусочками печеной свеклы. А "тот самый", старый, как-то потихоньку ушел в гавань бизнес-ланчей.

Брынза в маринаде (120) – я брынзу не люблю. Но ведь как вкусно приготовлено. Кубики рассольного сыра, курага, перец, чеснок. Это в порядке убывания. Не размято вместе. Но успело "объединиться". Вроде все понятно, а рождается что-то новое во вкусе. Может, поэтому я не люблю брынзу? В ней нет сладкого и острого? Не совсем понятна руккола веером вокруг блеска – что она тут делает то?

Сверхдорогой суп – гуляш венгерский, Бограч, который 420 рублей стоит. Да тут половина горячих блюд дешевле в полтора раза! Не понимаю! Совсем не похож на фото в ЖЖ Александра. Совсем не красен, не "багрян", светел бледностью, прост. Вкусно? Да. Как наваристый домашний суп. Довольно сумбурный даже для кафе. Наваристый, сытный, но максимум двухсотрублевый!

Тминный легкий кислый суп из сметаны (180) – как я мог не купить? Похож на крем-супы привычные, вот только не сливочный суп, а сметанный. Не жирный, действительно легкий и кислый. С белыми сухариками. Как мало за год попадается чего-то нового – рекомендую!

Горшочек драников по-гуцульски со свининой и сметаной (260), как ни странно, это целый горшочек со стопкой драников внутри, такая… "мАсляничная" стопка драников, запеченных со свининой, луком и сметаной. Вкуснее, чем если было отдельно? Да. И довольно необычно. Мы привыкли к горшочкам на половину залитым соусом. А тут вилочкой. Только вилочкой. Хотя драники я люблю с более явной корочкой.

Лоци Печене (280) – кусок свинины на кости. С аджикой, дюже уксусной, и печеными овощами. Хорошая свинина. Тут вообще храм свиньи. Как будто это единственный белок на планете.

Сирник Львівский (160) – вообще-то, большинство десертов стоят не более 80. Так что потрясите меня чем-то! Нет. Просто вкусная запеканка. Легкая, высокая, изюмовая, и квадратик совсем не тянет на 150 гр. Срочно в доработку. Я не на завтраке в детском саду, куда меня давно пора посылать с инспекциями, в качестве общественной нагрузки в Народном Фронте.

Пляцок (80) – большое и просто изумительное пирожное. Простое. Домашнее. Его можно вообразить приготовленным на любой кухне, но так хорошо! Сочетание песочного теста, довольно плотного и рассыпчатого, нежного крема, много фруктов, абрикосов компотных больше вишни – учитывая форму и цену – удача моя.

Начинаем ругать! Кошмарные приборы. Самая дешевая штамповка, легкая, тонкая, с острыми гранями: сменить позор при первой прибыли! Рукописные чеки – но все переписано верно. Один раз даже забыли чай включить. И гостям плохо и заведению. Сложная архитектура помещения: не всегда получается контактировать в то время, когда это необходимо. Пока один гость, внимание даже чересчур много. А как по-другому заглядывать во второй зал? Сервис, вообще, душевный – это единственно правильное слово. Я даже не стал отдельный абзац писать. А вот другое – много чего не люблю. Сначала работали в странном режиме "только для работников "Белоусов-групп". Потом объявили об открытии для всех гостей, показали фото первых гостей "вот, смотрите, живые гости, довольные очень", но два раза я приходил и целовал закрытые двери, наслаждался включенным светом в помещении. Закрыто? Оказалось, в этот день "решили открыться в два". Ну, вот так решили, лениво было, наверное. На десятый день все же удалось попасть. На четырнадцатый день все работает, но опять не мог сесть в основном зале – все столы, все пять (!) заняты офисом, раскладыванием фотографий, ноутбуками. Это рабочее время, или 17:00 нерабочее время? Вроде можно много перечислять того, что не люблю…

Цены нельзя назвать большими и даже средними. Если средний чек менее 700 рублей, то напитки совсем уж из какой-то невиданной мне территории. Вода 30, чайник чая 50, как это не фантастично, кофе 50… черниговское пиво біле (180) – вы знаете, необычные пиво, простое, питкое, но ароматное, фруктовые оттенки. При этом дамским не назвать. Это все помимо стакана воды, подаваемого сразу с меню. Когда газированной, когда нет. Чай с карпатскими травами – обратите внимание. Я уж насколько приверженец "без добавок", понравилось…

Итого. При этом всем, не зная предыстории, не читая

рассказов Александра о культуре львовской, какое впечатление было бы у “просто гостя”? Сравнивать с остальными пятью украинскими заведениями города? Тогда тут честнее и более натурально все. Еда передает большее тепло, а формальности меньше. Конечно, если бы не совсем уж простой антураж, это чистая “звездочка”. За оригинальность, за уникальность идеи для города, за теплое отношение.

Адрес ресторана “Батярская кнайпа”: Санкт-Петербург, Некрасова ул., 8.

Тэги: открытие 2013

Авторы: Ресторанный критик Борис».

Самая долгая дорога домой

4 июля 2013, 14:59 дня

Прошу прощение за долгое отсутствие в эфире… От «Кнайпы» до моего дома, совсем рукой подать… Всего то 5 минут ходьбы… Но сегодня эта дорога показалась мне вечностью…

Я всегда знал и знаю, что Господь никогда не дает испытаний человеку, которые он не сможет одолеть. И как бы не было тяжело, как бы не было плохо, как бы я не был истощен, я всегда добивался своих целей и никогда не останавливался! И я себя всегда знал и знаю. Духа у меня на 100 человек таких как я хватит, а упрямства тем более. Но, я немного переоценил свое здоровье. Не выдюжил, к сожалению….

Сегодня на работе у меня подкосились ноги, и чудом не упал, успел на стул сесть. Благо, что наш повар Анжела была рядом, сразу мне бутылку колы дали выпить, а она давай меня холодной водой с уксусом растирать, морда, говорят, была красная, как у помидора, а потом и таблетку дали выпить.

Оклемался немного. А как смог встать, пошел медленно домой. Поплелся… Ноги ватные, каждый шаг с таким трудом… И кажется, эта бесконечная дорога так и не закончится. Иду и думаю, как же я на третий этаж поднимусь. Но, кроме этого, в голове ворох мыслей… И страх… Страх, что я не смогу довести все, что хочу. Вот так вот глупо, все остановится, и я уже ничего не смогу сделать, меня уже в игре не будет… Просто упал и не встал… И все заглохло…

Конечно, я сам виноват, нельзя так работать, но я видимо уже не могу по-другому. Да, уже не 18 лет, и как бы я себя не чувствовал уверенно, как бы я себя не нагружал, все равно есть предел… И сегодня я до него дошел. Страшно осознавать, что у тебя есть предел! Очень страшно почувствовать себя таким беспомощным!

Что такое жизнь? Чего стоят наши цели? Что есть само счастье? О, сколько вопросов в моей голове!

Жизнь это и есть жизнь. И смысл ее в каждом прожитом дне, в каждом часе, в каждой минуте и даже секунде! Смысл не в цели, смысл в самом процессе… Наверное, я не прав. Но я четко понимаю, что чем больше ты упираешься каждую секунду жизни, тем насыщеннее она, тем она полнее и богаче. И только безволие, бездействие убивает время нашей жизни. И даже не останавливает, а именно убивает.

Не знаю, на сколько хватит моего здоровья, но менять ничего

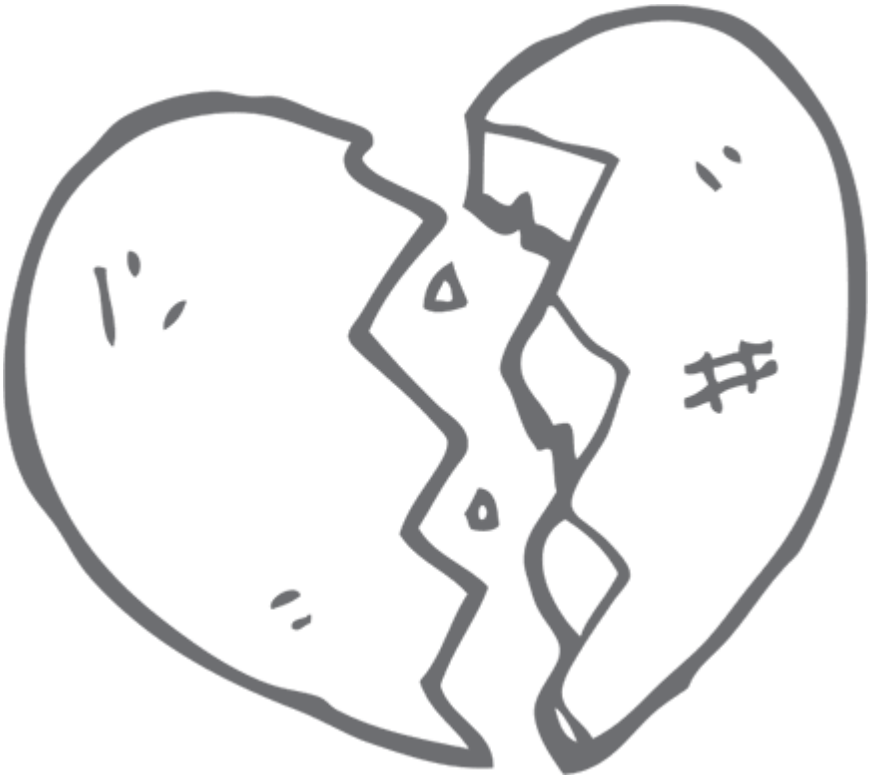
я не хочу. Я не могу и не умею по-другому. Я с детства люблю избитую фразу из романа «Как закалялась сталь»: «Жизнь нужно прожить так, чтобы не было мучительно больно за бесцельно прожитые годы!» Да, в этом и есть смысл жизни, в борьбе с ситуацией, в борьбе с собой, в борьбе за место под солнцем. Эта ежесекундная борьба – это и есть тот самый смысл, который мы все ищем…

А еще… Спасибо Господу за то, что он окружает меня такими потрясающими и самоотверженными людьми! Я сам удивляюсь, насколько быстро, слаженно, появилась и сплотилась наша команда, причем к тому же совершенно случайно… Хотя я даже удивительную семью, именно семью, а не команду, загнал в этом темпе до самой крайности… Сложно что-то делать без необходимых ресурсов… денежных, человеческих… А хочется, чтобы было все и сразу, любыми силами и безмерными усилиями.

На воскресенье и понедельник мы закрываем ресторан на дезинфекцию и дератизацию. И наши уникальные и потрясающие люди, которые очень давно работают на износ, отдохнут. И пусть хоть сам Господь Бог попробует заставить меня сделать иначе, я своего решения не изменю!

А еще так сильно переживаю, что наша семья, меня увидела таким беспомощным… Они все в меня верили, все были уверены, что могут сломаться все, только не я. А я сломался…

P. S. Сегодня 6 июля, и я уже немного оклемался и дошел до «Кнайпы». Грешил я на Господа, Он сам мне помог с этим решением. У нас сегодня начался ремонт тротуара перед рестораном, и пришло предписание на остановку работы 8 и 9 июля на время испытаний гидравлических сетей, так что мы сегодня закрываемся до среды ориентировочно. И люди отдохнут, и все закончится с ремонтом.



Жизнь в 40 лет…

15 июля 2013, 23:16 ночи

Уже три дня, как я уже 40-летний… Интересно, всего три дня прошло, но как много произошло в моей жизни, как 40 летнего!

Вчера допоздна сидел в зале, так как Ричи взял выходной, он и так уже умотался. И вроде воскресенье обычно пустой день в ресторанах, и именно в эти дни берут выходные шеф-повара и управляющие, но вечером народа было много.

Очень красиво! И так мне хорошо на душе, что за такой короткий период наша команда таким неимоверным трудом, усилиями и верой в проект это все сделала!

Наверное, это самый любимый мой ресторан в жизни! Хотя, конечно, наша «Кнайпа» не сравниться, не то что «Пьяццо Итально» в Москве, самым дорогим итальянским рестораном, в котором в смене работало 90 человек, где я работал бригадиром горячего цеха, и даже с рестораном «Гости», в котором работает шефом мой друг. Но как же я его люблю! Каждый стульчик в зале, каждую тарелку, каждую доску на кухне, а главное – наш коллектив!

Отличный проект получился! Причем настолько случайно и почти спонтанно! Никогда не думал, что что-то подобное получится, и не верил, и даже боялся, что, кроме столовки, я ни на что не способен. Но волей случая, и отличным коллективом, который сплотился вокруг меня, все сложилось. И теперь не стыдно смотреть в глаза довольным гостям, выходящим из зала и благодарящим за отличный вечер. Я так рад!

В день моего рождения был свадебный банкет. И самый удивительный подарок, который я получил на 40-летие, это отзыв молодоженов после банкета: «Отличному ресторану от счастливых молодоженов Нади и Вити. Спасибо!» Спасибо вам, Надя и Витя! Надеюсь, после свадьбы в нашем ресторане, вся ваша жизнь будет счастливой и замечательной!

И еще с 12 июля, как только мне исполнилось 40 лет, изменилась моя личная жизнь, и я по-настоящему счастлив, как никогда раньше, и все краски мира стали для меня намного ярче и насыщеннее. Но это уже не тема для публичного обсуждения.

(С этого дня, я не просто продолжал быть счастлив и доволен своей работой, а первый раз счастлив в личной жизни! И я до сих пор счастлив. – *Прим. автора.)*

Крупном холдинге

15 января 2014, 23:30 ночи

Вот и прошел целый год моей работы в «Белоусов-групп». Моя должность называлась – руководитель ресторанной группы, в которую должны были входить пищевое производство для торговой сети компании, производство пельменей, сеть пельменных, несколько сетевых ресторанов, кафе для филиалов компании. На самом деле, за год я открыл ресторан «Батярская Кнайпа», кафе в Карельском филиале. Сделал проекты столовой для сотрудников во всех филиалах, кафе и ресторана. Последнее месяцы работы стало очень мало, потому что от создания проекта до запуска ресторана довольно значительное время, да и финансирование вопрос тоже не простой. Поэтому я ушел опять на кухню.

Но очень хотелось бы написать тут, что именно благодаря Игорю Николаевичу Белоусову, который поверил в меня, а главное, доверил мне – не профессионалу – приличные денежные ресурсы для открытия ресторана. Я получил огромный опыт открытия и управления рестораном, который люди с образованием получают за много лет. Теперь мне не страшно открывать в будущем свои собственный ресторан.

Игорь Николаевич, огромное вам спасибо!

Прощай офис, здравствуй кухня!

6 февраля 2014, 22:45 вечера

Некоторое время назад я уволился из «Белоусов-групп» и вчера вышел на первую смену поварскую в ресторан «Гости», где шеф-повар – мой друг Сергей Ярославцев. Теперь я тоже повар в шляпе, так как там все повара работают в шляпах.

Сергей меня пригласил на открытие нового проекта собственников ресторана «Гости», ресторан «Любовь» на Петроградке. Планируемое открытие в марте-апреле, а пока мне нужно войти в форму поваром в «Гостях».

Конечно, начать работать в ресторане, где всех знаешь и где знакома кухня, часть блюд ты сам придумал и проработал с Сергеем, психологически очень комфортно, и это самый легкий мой заход в ресторан. Но, с другой стороны, работать по 12 часов в смене на ногах я уже отвык. После работы ноги гудели… Но так это все приятно!

Как я соскучился по работе! Такое удовлетворение моральное! Кстати, много блюд в зал уже отдавал, особенно приятно отдавать блюда, в разработке которых принимал участие. Так что здравствуй кухня!

Ресторан «Любовь» – 3 дня до открытия

1 июля 2014, 21:50 вечера

Как часто бывает в России, сроки открытия из-за строителей затянулись, поэтому открываться будем только 4 июля.

Сергея Ярославцева сделали бренд-шефом двух ресторанов, а меня шеф-поваром «Гостей», это первое в моей жизни открытие ресторана в роли шеф-повара. Конечно, мне проще, чем другим, у меня за спиной всегда стоит мой друг и бренд-шеф Сергей, и всегда подскажет, и научит – чего я не знаю. Но проект для меня сложный: 135 посадок, два этажа, небольшая кухня, новые повара, и очень сложное меню. Но пока все получается.

Осталось совсем немного, мы на финишной прямой, в пятницу открываемся. Работы еще море, кучу вопросов нужно решить к этому моменту, вот и сейчас дописываю, и еду за жидким азотом, чтобы все было на открытие.

Каждый день завозят продукты, делаются заготовки, выходят на работу новые повара, которых нужно учить, появились официанты, завтра будем для них делать большую дегустацию всего меню, и я проведу обучение, хотя обучалки уже написаны и они начали учить меню. Заодно доделываем все что нужно, вот, например, клош, под который будем закачивать дым, для тех блюд, которые подаются с дымом. Это икеевская миска, просверленная, с пробкой шампанского вместо ручки. Причем это даже не способ сэкономить, просто клошей нет в продаже (в наличие), 12 штук, которые были в Питере мы уже купили, но этого мало для работы, поэтому приходится выходить из положения.

Ресторан «Любовь». Ночь перед открытием

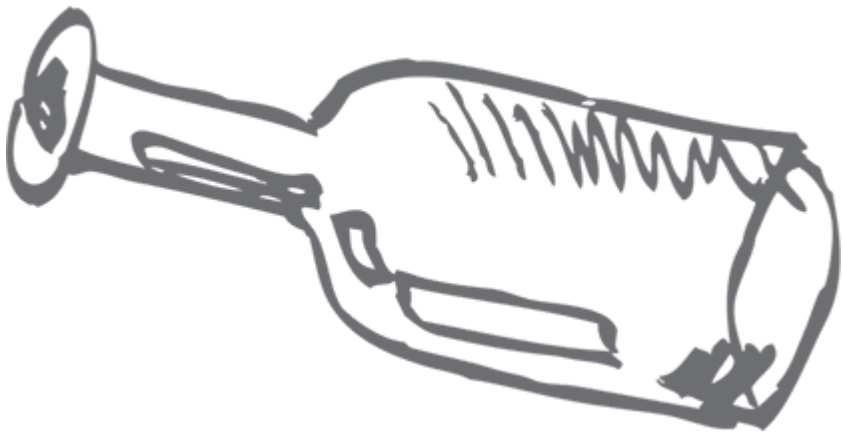
3 июля 2014, 22:52 вечера

Пока еще 3 июля… Почти 11 вечера.

Как ни странно, все заготовки на завтра сделали, повара еще ничего не знают, все делали в первый раз, но все получилось, хотя все блюда очень сложные. И котлеты по-киевски научились делать и голубцы из савойской капусты крутить, и черные пельмени лепить.

Честно говоря, сам не ожидал, но все успели. Сейчас начали инвентаризацию и снятие остатков, которая закончится далеко за полночь, но к завтрашнему дню мы готовы. Все фото с блюдами наклеены, на раздаче у меня полный порядок, все добавки, украшения и соусы готовы, разлиты по соусникам и боксам, так что к бою готовы.

Конечно, без психологического прессинга не обошлось, но тут ничего не поделать, коллективом нужно не руководить, а управлять, только так можно добиться цели. Тяжело поварам, но скоро все ко всему привыкнут и будут это делать на автомате, потому что без жестких стандартов на кухне нельзя, и караю я за халяву и безразличие жестко. Так что завтра открытие все покажет.



Ресторан «Любовь». открытие

5 июля 2014, 12:04 дня

В 16:00 со словами по рации «Радио Любовь начинает свою работу, всех поздравляю с открытием, пупсики (так мы официантов называем), продаем все меню в зал», я открыл первый день.

Народ пошел сразу, кондитерка (первый этаж) был полный всегда, ресторан (второй этаж) на половину загрузки. Немного попотели, но кухню зал не разорвал, что для меня было открытием. Несмотря на то, что повара еще не успели не то что выучить меню, а даже не готовили сами блюда ни разу, все получилось, в зал ни одного косяка не отдали.

Конечно, без Сергея Ревякина, нашего Малыша или Жирафа, который приехал из Новосибирска и отработал год в «Гостях» и, конечно, су-шефа Валеры Самохина, такого результата мы бы не добились. Но вся кухня молодцы. Это очень радует!

Работы было много, людей в зал на усиление из «Гостей» нагнали много, так что стафф-питания на всех не хватило, и сами повара питались продукцией соседнего «Сабвея». По-этому родилась шутка: «Хочешь есть, купи в “Сабвее”».

По меню официанты продавали все, но, как ни странно, ни одного сига не продали, а морской окунь маринованный в мисо соусе шел в лет, хотя в меню нет его описания, просто морской окунь с неро-венеро, но все гости были в восторге. Что удивляться, великий Нобу Мацухиса плохих маринадов не делает. Котлеты по-киевски – тоже самое, в меню просто дует котлет из индейки по-киевски, ни о начинке, ни о темпуре, ни о киноа и соусе гомодари ничего не сказано, но мы их продали 13 порций. Все тарелки на мойку приходили пустые, максимум косточки, кстати все чипсы и кукурузные и береста были съедены. Для повара это как бальзам на душу! Самим официантам очень нравятся эти блюда, и после каждого курса приносили на кухню восторженные отзывы о блюдах.

В 23:00 со словами по рации: «Радио Любовь закончило свою работу, всех поздравляю с успешным открытием, пупсики – вы молоды!» – и получив в ответ: «Кухне тоже спасибо, вы – молодцы» я закончил работу кухни.

Потом мы все друг друга поздравляли. Сели с Серегой перед фотографиями с меню и вспомнили, как еще осенью сидели у меня дома и придумывали концепцию меню, потом как все прорабатывали и находили оптимальные решения и соотношения

кусов. А со вчерашнего дня все уже в реальности можно отведать. Кстати, кроме кухни еще и кондитеры и бар сделали отличное новое меню, много настоек домашних и авторских коктейлей.

Ну, все, мне пора работать, сейчас гости зайдут.

У меня первый выходной

5 июля 2014, 18:35 вечера

Уже вечер… Сегодня я рано дома. Почти без выходных уже два месяца. Серега увидел, что я уже на автопилоте от недосыпа (хотя вся кухня так), отправил меня домой в 8 вечера, а самое главное, со словами: «Спасай семью, моя жена за 15 лет к такой работе мужа привыкла, а тебе завтра – выходной».

Из всех на кухне у меня первый выходной, а завтра все работают, да и сегодня Серега на раздаче. Дело даже не в том, что мы друзья и он ко мне особенно относится, он в принципе такой, умеет понять в нужный момент каждого и дать отдохнуть или премировать, или просто поговорить и поддержать.

А это все не просто. Сидят они с Валеркой перед компьютером и раскидывают график, а у меня на 12 и 13 июля стоят выходные (день рождения, даже и не знал, что будет выходной), они поваров раскидывают по сменам, чтобы раздача не была пустой, хотя все еще больше переработают за мои выходные. Короче, мой выходной – это переработка других.

Есть в Сереге такая особенная черта, сделать нужную вещь в самый нужный момент. Он может много делать неважного и несерьезного, но как только наступает этот момент, он тут же выдает такой перл, что сразу все твои вопросы решены. Молодец! Он много мне помог такими вещами в жизни, и не только по кухне, но и в личной жизни, и как-то просто, без длинных демагогий, возьмет скажет – и все в точку.

Завтра у меня выходной! И уже сейчас нахожусь со своей любимой женщиной, а Серега с парнями и девочками на кухне пашет. Всем поварам желаю такого шефа! И друга!

Рецензия ресторанного критика Бориса

23 июля 2014, 22:45 вечера
http://spb.allcafe.ru/news/boris/lubov

Скажу сразу, мы с ним знакомы по переписке больше двух лет, и он во многом повлиял на меня как на повара и даже как на ресторатора, когда я открывал маленький проект «Батярскую кнайпу», более того, он всегда помогал мне советами своими и ссылками на нужные книги, ведь именно через него я открыл для себя Затуливетрова. Как к человеку я всегда к нему относился и отношусь с большим почтением. А как к ресторанному критику, вообще, особый случай. Мне кажется, что это один из немногих в России настоящих профессиональных критиков, причем не просто критиков, а действующих критиков. А главное, еще и постоянно расширяющих свои территории.

Рецензия Бориса:

Придется повторить прецедент Red и не оценивать ресторан традиционными схемами. Так считаю: не считать. Как самое правильное с моей точки зрения. Ибо взгляд не совсем «со стороны».

Открывались долго. Так долго, что пришлось спрашивать меню – прислали первые версии – интересно же. Высказал замечания. Значит, уже «вовлечен»? Переписка. Блог повара о котором много упоминал вне всякой связи, интерес подогревал. Фото, готовые блюда и отвергнутые, три месяца «питались» этим. Вовлечен. Не со стороны. Так что рассказать – расскажу, слишком большой проект, чтобы промолчать. Но оценивать «звездами» права не имею. Я так считаю. Так честнее.

С улицы пока выглядит… новым. Без шариков, но с жизнерадостными вывесками. И пенопластовые вывески, крашеного пенопласта, с его «неповторимой»-«непревзойденной» фактурой, просто убили. Нормальное, подчеркнутой фактуры дерево и краска, а уж если с фактурным тиснение букв сделать, как было бы замечательно. Сейчас же, выглядит как полежавшая месяц на солнце, выцветшая цветная упаковка от телевизора. Пока близко не подойдешь, ничего, а стоит приглядеться…

Первое – шикарный кондиционер. Не остаться – просто невозможно. Такого контраста приятного, мне не попадалось давно. Не простудно холодно, а животворяще. Кондитерская гораздо больше аналогичного первого этажа «Гостей». Как я могу ругаться, когда ресторан по моим заветам, а меня не зовут Ильич?

Встречает девушка у лестницы. Ориентирует. Передает. Тут тоже организовано лучше, не надо сначала подниматься, получать первый контакт.

Интерьер. Скажу дипломатично, если вам надо протестировать новый фотоаппарат, вот только сюда! Такого стресса у него не будет даже при съемке стаи попугаев ара или какаду. Буйство цветов, масса мелких деталей – не то, что процессор зависнет, мозг уходит в анабиоз обработки. Написал на сайт тестов фототехники – пусть пользуются! И решить, нравится или нет, решительно невозможно. Как плюс, конечно, оригинальность. Будете видеть фото без подписи, точно сможете понять, откуда они. С другой стороны, если «Гости» – это Гостиная нарядного или… очень нарядного дома, то тут перекос в детскую комнату уже. В театр. Не декорации Алисы из Страны Чудес, но часть публики, самую сладкую и самую «экономически подкованную», такое настроение отрезает. Девчушки-хохотушки, такие милые, много хохочут, мало едят. Настоящий камин – серьезно. Зимой обещали топить. Но рядом стенка из цветных подушек, как в развеселом сумасшедшем доме им. проф. Жарикова. Пианино. Но с надписями про бабушку. И так далее.

Вернемся на первый. Мне тут милее. Спокойнее. Мозгу. Стоит заинтересоваться витриной с десертами на первом этаже, подходит и представляется девушка: «Я из Сербии, я шеф-кондитер». Господи, никогда за десять лет. У нас шеф-повар то приходит один раз за год, а тут живой кондитер про свое творчество рассказывает. Первый этаж? Мне казалось, видимо от интерьеров, что должно быть дороже. Ресторанные цены на десерты 280–300? Получилась «кондитерская» чуть выше среднего. 200–230, только часть 300. Кофе и два тортика вышли 500. Мое мнение, для антихимозного производства на месте, для такого уровня и автора рядом – нормально.

Меню – стало занятно, даже мне, который видел его первые варианты, половину блюд хочется пробовать, потому что интересно и необычно. Хороший показатель, на три посещения, точно есть «репертуар». Сельдь под шубой – это треугольники четырехслойные, обернутые семгой, где канонические слои красивее оригинала, а селедка, верхний слой пирамиды, террин? Вот такое меню. Тут «нравится-не нравится» не есть основной термин.

Салат с ростбифом (370) – нижняя строчка меню. Расстройство. Картошка половинками водянистая, как будто сварили, переварили, обжарили и потом опять в воде держали сутки. Несколько кружков нарезки, на розовый ростбиф не похожа, минипатисоны порубили, убив все преимущества лакомого овоща. Такой салат купят как самый «недевочковый» в разделе, а вышло –

безделица. И «не вещь», и не вкусно.

Тартар говядина (370), как самое «безопасное» после такого салата. Неплохо. Но сюрприз-то где? Васаби-майонез – это штука слишком похожая на злую горчицу и не более того. Васаби недаром заменяют на горчичные смеси фейка. Мягче, приятнее того, что нацеживают в суши барах, ровнее консистенцией. Мне понравилось, но это обычный тартар с горчицей. Не отличить.

Каштановый крем-суп с бейлисом (340). Предупреждают, что он необычный, что сладкий. «Я понимаю, давайте». А-а-а, не ждал… Цвет не каштана, а бочкового кофе с молоком. Неожиданно. Вкусно? Необычно. Наверное, да. Каштан запеченный дал вкус, совершенно похожий на кофе или кофейный напиток. С молоком или сливками. Сгущенным. Консистенции кофе с молоком сгущенным. Я понимаю, вопросы вкуса. Мое мнение, каштан потерян. Все его радости, отличительные черты, бархатность, которая есть, скрыты под хиджабом. Каштаны носят хиджаб?

Суп-гуляш из индейки и батата (320). Хорошая штука. По сути крепости, такое густого соуса жаркое. Вкусно? Как жаркое из мечты. Такая вариация имеет право на жизнь под именем «гуляш». Особенно если сделать вкус менее морковным, более паприковым. Кусками наравне с картошкой, и морковка в «мочалке» нитей сверху. Сладко правит свой бал с бататом, тоже сладким картофелем, забивая это огромное количество, для супа, конечно, кусков индейки. Все равно – очень развлекли!

Голубцы из савойской капусты (390) – реально влюбился. Подача с дымком, закрытым в банку с крышкой. Не просто «прикольно», подчеркивается идея тушения с соусом. Доставать интересно из банки – ложкой прилагаемой, да в тарелку. Вкус совершенно гармоничен, голубцовые голубцы голубчиков в самом классическом впечатлении, несмотря на оригинальный рецепт с телячьими щеками.

Филе оленя (660) кусочек маленький, но и стоит не 1000 с другой стороны. Но ма-а-аленький. На булочке. Медиум четкий – прям ровная граница. Соус – ягоды облепихи в кислом сиропе. Не мое. Но право имеет. Вешенки обжарились и отжаривают вовсю, а вот картошка от дурного Стоуна опять подвела. Невкусно. Мягкая, водянистая, как будто ее уже кто-то жевал, или пюре засунули обратно в шкурку. И конфеты, три таких сахарных контейнерах, с джином. Спасибо, конечно. Но какая тут гармония? Кусочки сахара с жидким центром. Все вместе неплохо. Есть ощущение основанного блюда, тут спора нет. А вот в мелочах…

Морковный торт с апельсиново-сырным кремом (230) – мне хотелось бы больших отличий от «Гостей». Не знаю каких – доверяю сербской паре – но явных и понятных. Пока это «почти

классика», отлично исполненная, с раздражающими «засахаринками». Мне не показалось уместным – так развлекать. Мне мешало.

Яблочно-грушевый пай с зефирным кремом и грецким орехом (220) – вот тут «кусочки» как раз подходят остальному и приятны на «ощупь». Ощупь ореха. Натурально, на удивление легко, все вкусы читаемы, ничего не прячется за другим. Если придираться: этой радости хочется чуть толще, на сантиметрик, пусть и при сохранении веса. Пусть уже уголок, но «пышнее», щедрее слои. Ну и бортики, для пирожного, подаваемого с вилкой, могут быть на миллиметр тоньше.

Шоколадно-сырный чиз-кейк (330) – отменно. Вот давно не получал… столько чизкейка в чизкейке. Какая фраза. Молодец. Именно так: классика. Борьба соленого сырного вкуса и сладкого, тонкая, интеллигентная борьба равных оппонентов. Шикарная фактура, застывшая на паузе сливочность, наконец-то, не твердые орехи испуга, а кедровые орехи слоем в три особи, заменяющие сопротивление тестовой подложки. Все в нем прекрасно. Я бы даже клубнику убрал. Зачем?

Напитки. Лимонады только по 650, и один не приходи. Приходи с тем, кто любит такой же лимонад. Вода 290, это «Херрогейт». Чай 190 – появились маленькие чайники на две с половиной чашки, примерно.

Сервис. Пока немного нервозно и не собрано. Но с огромным желанием, с инструкциями не только в кармане, но и голове. Всеми правильными манерами. Да, чай сразу надо приносить раза в три быстрее. Но вопросы, пожелания, манеры – все это уже есть. Столы, все три шатаются, дамы скучают, пристраивая сумки – очень бы надо скамеечки, стильные, они будут интерьеру подыгрывать. Вода в бокалах на ножке – не люблю. Но главное, не увлекаться актерством, не переигрывать. Даже если рядом Театр Андрея Миронова. Пока «четыре». Пока все горят.

Итого. Пока не «Гости», вынужден признать. Или я «Гостей» люблю так… Тут значительно больше пространства, воздуха, мебель кажется легче, стены… детская комната с прозрачными стенами. Два заведения, ресторан и кондитерская, или одно? В отличие от «Гостей», тут кажется, что гораздо больше «одно», чем два разных. Это хорошо. Вернусь.

Фасад на мой взгляд потрясающий, с одним но… Эту роспись бы на ровном материале сделать, и я бы часами стоял и смотрел, не отрываясь. Но это задумка специалиста, и он сделал так как сделал.

Салат с ростбифом так и не доработали, и не довели до ума, но времени не было, а мужской салат в меню был нужен. Просто в

работающем ресторане сменить быстро блюдо непросто, очень много нужно заменить. Но мы все равно это сделаем, и об этом не забываем. Поэтому ничего нового он нам по нему не открыл.

Уровень знойности васаби майонеза вопрос больше субъективный и зависит от вкусовых предпочтений конкретного человека.

Каштановый суп, если честно, то частенько бывает не посолен, я стараюсь всегда пробовать его, но не всегда я на смене и не всегда я на раздаче, а это уже мои недоработки, просто сладкий он совсем не понимается рецепторами, нужно обязательно солить. Сложно еще с новыми поварами, они до этого такой кухни не видели и просто не понимают, как довести до вкуса.

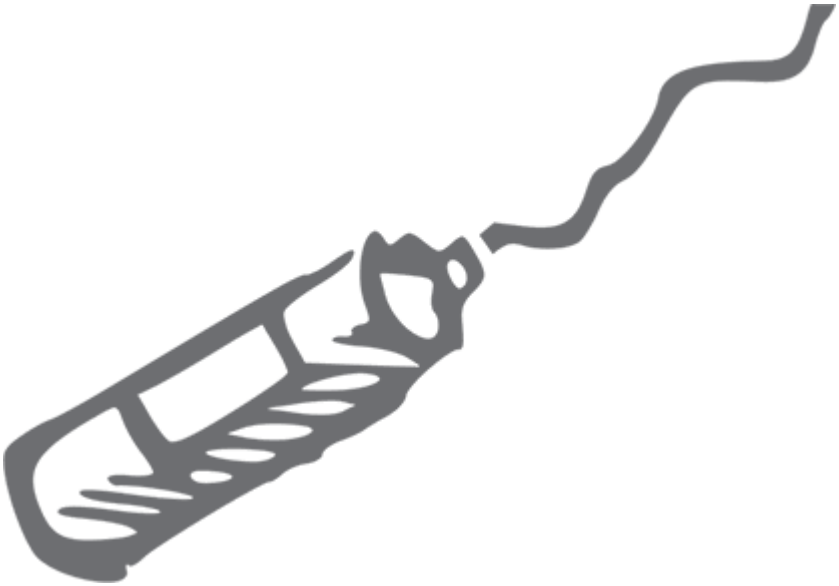
Суп гуляш у нас не настоящий, а просто игра на тему. Там нет паприки, и Борис, в отличии от других, это сразу понял, просто батат, предварительно сильно обжаренный до колера дает такую сладость похожую на паприку, но он другой.

Картофель черри для нас дорог, мы берем стоун, а он совсем не та штука для наших блюд. Но он стоит в «Гостях» и менять продукт и технологию нам пока не дают, но мы все равно к этому придем.

Про оленя уже и говорить после прошлых рецензий не хочется. Конфеты сейчас начали делать повара сами, и пока не попадают в кондицию, когда она сделана правильно, то слой карамели сахарной очень тонкий, а в рот сразу попадает джин с ароматом можжевельника и сам ложиться на оленя как родной. А Борис правильно считает, тут не идея главное, а то что конфета сделана плохо и свою роль не играет. Хотите удивлять, делайте все на совесть и по технологии.

Про голубцы и говорить нечего, его еще до открытия «Любви» с моего блога начали шефы копировать, в «СтарХите» с месяц назад был рецепт от московского шеф-повара, только он там фарш на вегетарианский заменил. Кому не понравятся голубцы тушеные час в лечо? Это вкус детства, а с дымом они или нет, в банке или на тарелке – не важно.

Спасибо Борису за рецензию, а мы начинаем работать над ошибками, а он пусть ищет в следующий приход новые.



До свидания работа, здравствуй отпуск!

18 августа 2014, 8:28 утра

Я не был в отпуске уже 5 лет и, как бы я не любил свою работу, устал сильно. Крайние дни уже не доходил, а дополз до отдыха. И вот с сегодняшнего дня я в отпуске целых 12 дней. Летим с семьей в Черногорию, покупаться и отдохнуть. Конечно, маловато будет, но и это большое счастье. Игорь Попович, наш бренд-кондитер серб и подробно мне все описал и рассказал, где что увидеть и что попробовать. Так что завтра уже все увидим сами.

Как замечательно отдохнуть с семьей на море, после такого трудного этапа.

Юбилей. Три года моему блогу

7 сентября 2014, 17:20 вечера

За отпускными сборами, введением сезонного меню в ресторане, я пропустил важную дату. Ровно три года с начала моего блога, вернее первого развернутого поста.

И что поразительно, 18 августа исполнилось три года блогу, а 19 августа мы семьей полетели в отпуск. Не через неделю, не через месяц, а на следующий день.

Где-то через полгода ведения этого дневника онлайн, меня начали сильно критиковать за название, как будто я самонадеян и учу всех, как нужно за три года стать шеф-поваром. Но название писалось быстро, еще там на даче в Новосибирске, чтобы было сразу понятно, о чем блог. И действительно, название четко отражает суть блога. Более того, будучи профессиональным топ-менеджером, и довольно образованным, такие понятия как SWOT анализ, или SMART цели, для меня не абстрактные понятия, а ежедневные инструменты в работе, и сам того не подозревая, название блога я тоже сделал профессионально. Срок, точная цель, точка отсчета…

Так и родилось это название: «Как в 38 лет начать учиться на повара, чтобы через три года стать известным шеф-поваром».

Начинать этот путь было не просто, нужно было пойти против мнения и непонимания друзей и близких, против своих страхов, да и строить жизнь заново в 38 лет очень непросто. В одиночестве, в нищете.

Много замечательных событий произошло за эти три года. Я встретил настоящую любовь, а главное, семью, о которой всегда мечтал, мы уже больше года женаты и живем счастливо каждый день. У меня есть самое важное – любимая семья и любимая работа. А все это началось три года назад с одного шага навстречу судьбе.

Сколько замечательных людей мне повезло узнать и учиться у них. Шеф-повары: Сэм Гарбус («21 ПРАЙМ»), Сергей Батуков («Минсельхоз»), Ремо Мацукатто («Пьяццо Итальяно»), Тарас Жемелько («Мит Хэд»), Иван Березуцкий («Летучий Голландец»).

Очень благодарен Игорю Белоусову («Белоусов-групп»), который в меня поверил и доверил проект ресторана от начала до самого конца, мне – не профессионалу, благодаря ему я узнал ресторан с другой, противоположной стороны от кухни. Теперь я не боюсь открыть свой собственный ресторан.

Критик Борис, который меня поддерживал с моего приезда в

Питер, более того, устроивший моих друзей в хорошие рестораны и дававший мне постоянно очень грамотные и нужные советы.

Ну, и конечно, хочу вспомнить всех друзей поваров. Вадима Джанаева, с которым я познакомился сразу в первом ресторане в Москве, именно он давал мне первые знания, да и в Питер я переехал по его предложению. Сейчас он в Москве, работает у легендарного Мухина в «Белом Кролике» и копит деньги на стажировку во Франции.

Абдулу – очень опытного повара, который меня научил тайным хитростям поварского ремесла, которые не все шеф-повара знают.

Милу Чуркину, одну из лучших фуд-стилистов в Москве, которая открыла мне мир гастрономической рекламы.

Ну, и, конечно, Сергея Ярославцева, с которым мы познакомились в Москве, когда он стажировался в «Минсельхозе», и дружим до сих пор, более того, он перебрался из Новосибирска в Питер, и сейчас он мой бренд-шеф.

Отличные три года прошли, всем желаю найти себя и идти своим путем, и все получится.

Ну, и как итог… Я действительно работаю шеф – поваром в ресторане под названием «Любовь», не в самом известном в Питере, но и не последнем ресторане. Я женат, у меня замечательная семья и отличная жизнь!

А нужно только было три года назад сделать первый шаг…